

“Acá aprendemos unos de los otros”: Migraciones, lugares,
tradiciones e identidades campesinas a través de las cocinas
solidarias del medio Sumapaz.

Por

JUAN DAVID BENAVIDES SEPÚLVEDA

TESIS PRESENTADA PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE
ANTROPOLOGÍA

Dirigido por

María Clara Van der Hammen

Universidad Externado de Colombia.

Facultad de Ciencias Sociales y Humanas.

Laboratorio de Procesos Sociales, Territorio y Medio Ambiente.

Bogotá, 2020.

Tabla de Contenido

Agradecimientos	1
Glosario	4
Introducción.....	11
Un sancocho de historias: Migraciones, gentes y relaciones en la cuenca media del Sumapaz	24
1.1 Póngale papa y unos granitos. Y deme una taza de café: la gente que llegó y las tradiciones que se quedaron	30
1.2 No me gusta, pero bueno... póngale una taza de amargo: La guerra de los 50's, alimentos y alimentarse en la guerra. Las cocinas del hambre y la abundancia	40
1.3 Sabe cómo agridulce. El sueño de la amapola: Tradiciones que llegan detrás del conflicto armado del Sumapaz	50
Tradiciones y cocinas: no solo hablan, son solidarias	60
2.1 La cocina: Olores y un lugar comensal.....	61
2.2 “Aprendemos unos de los otros”: una identidad campesina	73
2.3 Una discusión sobre la tradición	84
Cocinas campesinas y cocinas solidarias de la cuenca media del río Sumapaz	90
3.1 Más que un recetario: productos y preparaciones. Una relación más allá del alimentarse	95
3.1.1 Frijol	95
3.1.2 Arveja	99
3.1.3 Maíz	102
3.1.4 Café	107
3.1.5 Leche	110
3.1.6 Pollo/Pisco.....	113
3.1.7 Entre el recado y la mejor salsa campesina, el guiso	121
3.1.8 Otros productos-preparaciones	123
3.2 Sabores campesinos: ¿Una cuestión obligada o consensuada?	128
Conclusiones	134
4.1 La experiencia como ingrediente principal	135
4.2 Las cocinas esencia de la vida	138
Bibliografía	141
Anexos	145

Agradecimientos

El tiempo es uno de los más valiosos tesoros que cualquier humano pueda tener en la vida, perderlo sería un desastre. Por eso doy gracias por la paciencia y el tiempo brindado especialmente a una persona que nunca entendió el porqué de estar en un computador tanto tiempo seguido en un día, esa personita, mi hijo Juan José. A él, quiero ofrecer una disculpa por no estar acompañándolo y jugar en ocasiones cuando me requería ahí. Si lees esto en algún momento, esto era por nosotros...

A mi madre por estar ahí siempre, apoyándome y aconsejándome día a día para ser mejor persona. A Tatiana, la gran compañera que he tenido al lado mío, y la que nunca desampara nuestra familia. Mi abuela, que me crio, y sin ella saberlo, me dio una de las grandes pasiones que tengo y que edifica esta tesis, la cocina. A mi padre que ayudó en este proceso y me inculcó la lectura. Y a Doña Lucy especialmente, por cuidar y criar mi hijo cuando no podíamos estar, y brindarme un segundo hogar.

A las personas que intervinieron en esta tesis, que dieron parte de su tiempo y energía cuando la necesité. La culminación de esta tesis, y de forma recíproca brindar un texto útil a ellos, será una forma de agradecimiento sincero de mi parte.

Tabla de Fotografías

Fotografía 1. Paisaje campesino de Mundo Nuevo.....	25
Fotografía 2. Caminos campesinos.....	26
Fotografía 3. Bosques tupidos y montañas: Mundo Nuevo lugar de refugio.....	45
Fotografía 4. Noches de cocina. "Moliendo donde Jaime".	62
Fotografía 5. Finca "La Palma" y sus paisajes	64
Fotografía 6. Tostado del café con clavos.....	65
Fotografía 7. Estufa de gas (abajo a la izquierda) Vs Fogón de leña (centro de la imagen).	66
Fotografía 8. Árbol punta e´ lanza.....	69
Fotografía 9. Forma de ordeñar una vaca arisca.....	71
Fotografía 10. Los caminos entre los cultivos.....	74
Fotografía 11. Asado de cerdo, chorizo, mazorca y plátano: en familia.....	80
Fotografía 12. Reunión para desgranar el maíz.....	80
Fotografía 13. Doña Lucy... ..	81
Fotografía 14. Envueltos en hoja de Quiche.	82
Fotografía 16. Torta de arroz y pan de sagú: De la tierra de Jaime.	83
Fotografía 16. Masa de envuelto: De la tierra de Doña Lucy.	83
Fotografía 17. Único y último trapiche y cultivo de caña en el caserío.....	92
Fotografía 18. Montañas, valles, río y cultivos... ..	93
Fotografía 19. Cultivos de frijol: verde (izquierda) y “jecho” (derecha).	96
Fotografía 20. Trillando el frijol (izquierda)-Ventilando el frijol (derecha).	97
Collage 1. Un buen plato de fríjoles... ..	99
Fotografía 21. Cosechando la arveja.....	100
Collage 2. Se iba acabando la arveja: arveja guisada con pata.....	101
Collage 3. Iniciando el envuelto (de arriba abajo y de izquierda a derecha): Mazorca cosechada en la finca La Palma, mazorca con el hongo llamado en México como Huitlacoche, desgranando el maíz, moliendo el maíz, el molino, "mata" de Quiche, alistando las hojas.	103
Collage 4. Terminando el envuelto: la base, el relleno, la forma, la olla, la cama, la disposición, y listos para comer. Envueltos en hoja de Quiche (triangulares) y envueltos en amero... ..	104
Collage 5. Haciendo quisbones.	105
Collage 6. Entre patacones y arepas de maíz pelao: moliendo un grano de maíz más seco en comparación a los envueltos o el quiche.	106
Collage 7. Mazamorra chiquita (con pescuezo de pisco): de la olla al plato.	107

Fotografía 22. El frío de una tarde en mayo.....	108
Collage 8. La olleta con el plato encima es el tinto: platas de café, tostando el café y tinto para todo el día.....	109
Collage 9. La Campanita: Vaca lechera, enlazando la vaca, primer ordeño de la vaca.....	110
Ilustración 1. Ejemplo en plato de los calostros con panela.	111
Collage 10. Primera ordeñada, calostros cuajados, colando los calostros en hoja de helecho.....	111
Fotografía 23. Se parando la cuajada del suero. Con manos de hombre.....	112
Collage 11. Entre pollos y piscos.	113
Collage 12. Formas de saber y practicar la muerte: el sacrificio para el sancocho... ..	114
Fotografía 24. Desplumar el pisco, un acto comensal.	114
Collage 13. Alistando el pollo (pisco). Saberes (fisiología) y técnicas (cortes): Buches, pescuezos, pecho, grasas, vísceras, etc... ..	115
Collage 14. Haciendo y sirviendo el sancocho.....	117
Collage 15. Rellena: pescuezo, poleo, relleno y agua hervida.	119
Collage 16. Desayunos cargados y limpiando con el “plumero”	120
Fotografía 25. El recado en el sancocho.	121
Collage 17. Papa, yuca, plátano, ahuyama, guatila, mazorca: recado.	122
Collage 18. La salsa: lo principal, cebolla y tomate. El guiso en el perol negro.....	123
Fotografía 26. Llevándoles el guarapo.....	124
Fotografía 27. Sopa de cebada perlada y pastel de yuca.....	125
Collage 19. Árbol de feijoa, árbol de tomatillo y mata de mora de castilla.	126
Fotografía 28. Entre yuca (la más alta y opaca) y arracacha (al frente y un color más vivo).	127
Collage 20. Pastel de yuca.	128

Glosario

Asadura: Son todas las vísceras del animal (gallina, pisco, cerdo o vaca) que se apartan de la carne o pulpa para preparaciones diferentes, en su mayoría sopas o asaduras, valga la redundancia.

Atizar: Mediante el uso de una varilla con la que se mueven las placas de hierro del fogón cuando se quiere cocinar, se mueve de forma eficiente la leña carbonizada que quede, y se introduce nueva leña en la hornilla de manera en que el fuego no se apague y se mantenga así, la llama viva.

Bofe: Dentro de lo que se llama en las jergas campesinas la “asadura” del animal sacrificado, el bofe corresponde a los pulmones del animal (gallina, pisco, cerdo o vaca).

Borugo: Es un animal, precisamente un roedor, que vive en los bosques tropicales desde Centroamérica (México), hasta las partes norte de Argentina. Es un animal de caza muy apetecido por su sabor en los pueblos campesinos del Sumapaz. La prohibición de la caza de animales silvestres ha impedido que su consumo se siga dando de manera recurrente.

Bregar: Es intentar atizar el fuego con mucho ahínco para conseguir que no se apague.

Buche: Es el órgano del pisco o pisco que cumple como función moler todo lo que consume el animal. Este se cocina y se pica junto con toda la “asadura” para la sopa que se esté haciendo.

Caucho: Es el árbol al que se le extrae el líquido lechoso que se conoce como caucho.

Chuguacá: Un árbol endémico de Colombia. Habita especialmente la cordillera andina, y es conocido especialmente por ser gran receptor de aves silvestres (Naturalista, 2020).

Cocinas del hambre (escases): Dentro de la presente investigación, el concepto se da en referencia a las distintas formas de adaptación y resiliencia que se dan al momento de cocinar y alimentarse en contextos de escases. En un contexto geográfico y ecosistémico donde la abundancia alimentaria y cultural marcan la parada, momentos de guerras y violencias, y dentro de alianzas políticas y socioeconómicas, la escases alimentaria y de prácticas culinarias se hacen presentes y posiblemente pueden encarar nuevos abordajes metodológicos e investigativos.

Cosechar en fresco: Recoger el producto que se esté cosechando en verde, no tan madura ni tan seca. Especialmente se cosecha así, una de las leguminosas cultivadas y de mayor comercialización en la zona: la arveja. Es de recalcar que, si se recoge fresco o en verde el

producto, depende mucho de las dinámicas de mercado y comercialización. Qué forma de cosechar el producto tiene mayor demanda.

Cosechar en seco: Recoger el producto que se esté cosechando seco, el cual, por el tiempo que se dejó madurando y al sol, pierde frescura y es más seco, más terroso. Especialmente se cosecha así una leguminosa como el frijol cargamanto y/o bola roja. Es de recalcar que, si se recoge fresco o en verde el producto, depende mucho de las dinámicas de mercado y comercialización. Qué forma de cosechar el producto tiene mayor demanda.

Costilla-Costillar: Son formas de conocer el corte del cerdo que comprende la parte de las costillas.

Cuajo: Es una pastilla que se le agrega a la lecha para que cuaje y se desprende después de un tiempo la cuajada y el suero.

Cultivo en sociedad (sumapaceño): Es un sistema de relacionamiento y sociedad agro-comercial entre dos diferentes personajes que se concreta a través de la palabra. Por un lado, una(s) persona(s) dueña(s) del tajo (pedazo de tierra), acuerdan con un jornalero (trabajador dueño de la mano de obra), las condiciones para el cultivo, manutención, cosecha y comercialización de un producto(s) determinado(s). En la mayoría de las sociedades, el dueño(a) de la tierra aparte de dar el tajo, da todos los recursos desde la semilla, los agroquímicos, fertilizantes y plaguicidas, hasta la hilaza, postería y costales. Por su parte, el socio jornalero, el que ya no gana jornal, sino que sus ganancias llegan hasta la venta del producto, se encarga del todo el proceso de siembra, cuido y cosecha. Este socio paga los jornales que se necesiten durante todo el ciclo del cultivo. Al vender el producto, cada socio, el dueño de tierra, y el dueño de la mano de obra, se dividen en mitades las ganancias.

Cunchos: Son las “sobras” de guarapo que quedan del que se acabó, y se guardan para fermentar el siguiente.

Desplumar: Mediante la ayuda de un balde y agua caliente se introduce el pollo (gallina, gallo, pisco o pisca) sacrificado, se deja medio minuto, se saca, y con unos guantes se comienzan a quitar las plumas del animal.

Desprese: Es la práctica que se realiza para porcionar el animal sacrificado. Dependiendo del animal (gallina, pisco, cerdo o vaca), el desprese se basa en saberes fisiológicos y prácticos heredados para el mayor aprovechamiento de las partes del animal.

Fogón de leña: Un artilugio que se compone de una base en ladrillo o bloques y que, en su parte superior, se compone de una placa de hierro con cuatro placas circulares de hierro que se quitan y se ponen y así, contralan la temperatura a la que se expone la olla. Aparte de la cocción de alimentos, su fuego y calor impregnan la cocina de una energía captadora de personas.

Guacharaca: Es un ave que abunda en gran medida en la zona, y que es famosa por su sonido particular a una guacharaca (instrumento). Son resistidas por los campesinos ya que comen cultivos.

Guarapo: Es la bebida fermentada predilecta de la región. Hecha a base de agua de panela y cunchos, se deja fermentar un día, y se lleva al cultivo para quitar la sed en la jornada.

Haciendas (Sumapaz): Fueron unas instituciones económicas, políticas, sociales y culturales que se conformaron desde finales del siglo XIX hasta la mitad del siglo XX, y que, gracias a la exportación del café, fueron foco receptor de latifundistas, arrendatarios, colonos, jornaleros y aparceros. Eran eje central de la vida en la región durante esta época, las cuales, y bajo sus relaciones desiguales, produjeron distintos tipos de dinámicas violentas y conflictivas que enmarcaron las bases de los procesos organizativos e ideológicos de los campesinos de la región.

Hiel: Es la bilis del pollo, la cual, si no se saca con cuidado, y llega a reventarse, contamina la carne y se echaría a perder. Se les da a los perros.

Guiso (hogao): Es la salsa base de las cocinas campesinas de la zona. A base de cebolla larga, tomate y cilantro, acompaña con su ácido sabor, a cualquier plato.

Hueso: Hay diferentes tipos de hueso que se usan en la zona para darle sabor a las sopas: hueso de aguja, cogollo, hueso de costilla. Todos de res.

Jornalero: Es un personaje, hombre o mujer (en su mayoría hombre), que dedica su vida a vender su mano de obra en los cultivos de otros. Ellos son capaces de realizar cualquier labor del ciclo del cultivo. Su nombre se relaciona con la forma en que se desenvuelve su labor, en el jornal: es el “sueldo” que se le paga al jornalero por el día laborado. Corresponde a 30 mil pesos más desayuno, almuerzo y onces. Eso es el jornal que gana un jornalero.

La finca (sumapaceña): A lo largo y ancho del caserío y la región del Sumpaz, y al ser un territorio de clima frío, las fincas son constituidas arquitectónicamente en su mayoría por paredes y pisos en tablas de madera y techos de zinc. Pero la finca sumapaceña es una finca

acogedora, con un tinto al llegar y con unas personas amables que habitan estas fincas. Las fincas son constituidas por todas esas personas y objetos que la componen y que se acompañan armónicamente con las dinámicas que el territorio les propone.

La bujona: O caminera tolimense, es un ave muy similar a una paloma o a una tórtola, la cual es endémica de la región del Tolima y es avistada comúnmente en los bosques y cultivos de la región.

Maíz pelado (arepa): Es el maíz al que se le ha quitado la cascara o la piel a través de un proceso que implica agua y ceniza. Se coloca a hervir agua en una olla junto a ceniza y los granos de maíz. Después de un tiempo, más o menos 1 hora y media cuando el grano este blando, se lava con buena agua y con las manos para sacarle la ceniza. Este proceso se realiza dos o tres veces hasta que el grano quede limpio. Se deja escurrir bien, y cuando esté seco, se muele y la masa que quede, se alinea de la manera que se desee para hacer las arepas.

Masa (arepas, quisbon, envueltos): Es la materia prima base para la realización de los pasteles de maíz que se consumen en la zona. El maíz molido es la base de esta materia prima el cual se mezcla con otros (azúcar, sal, polvo para hornear o levadura, y un agente liquido si está muy seca la masa) que, dependiendo el gusto del cocinero, se prepararán ya sean envueltos o arepas o quisbones asados o a la parrilla, y serán así, las preparaciones favoritas de muchos.

Matamalecear: Es la práctica que se hace con la ayuda de un machete o una guadaña para quitar maleza del tajo que se necesita para trabajar.

Mirla: Es una de las especies de ave más comunes en la cordillera andina, y se caracteriza por sus patas largas y elegante postura.

Murrapo: Es una de las acepciones dadas en los pie de monte llaneros a una palma de plátano que da un banano pequeño y dulce, cuyas hojas se usan entre tantas cosas para envoltorio de envueltos.

No humano: Dentro de las investigaciones alimentarias y culinarias, lo no humano es todo aquello que se relaciona con las dinámicas alimentarias humanas que, aunque relacionales y armónicas con los humanos, no son humanas: animales, plantas, objetos, recuerdos, decisiones, etc. Son agentes y agenciadores del basto mundo alimentario.

Ñeque: Es un animal de la familia roedor que vive en los bosques tropicales desde el sur de México hasta el norte de Argentina. En la relación con el campesinado del Sumapaz, la caza

de este ha mermado en comparación con tiempos pasados debido a la prohibición de la caza y por ende el poco consumo de este. Aunque esto no significa que cuando se encuentre uno, no se consuma. Come cultivos o plantaciones de tubérculo por eso es resistido por los campesinos.

Oso negro: U oso careto, es mayormente conocido como oso de anteojos. Aunque ya hay muy pocos avistamientos de este mamífero en las zonas bajas de la región, en las primeras décadas del siglo XX el oso fue un animal de respeto, pero que de igual forma se cazaba para su consumo.

Paleta- Pierna: Es la parte del cerdo que al momento de porcionar sus partes, comprende la parte alta y gruesa de la pierna del animal. Es una carne de muy buen sabor y apetecida.

Palo: Es la forma en que se denominan a los árboles en la región.

Panza- Tocino: Es la parte baja del cerdo que al momento de porcionar sus partes, corresponde a la piel y grasa que se unen y cubren las vísceras bajas del animal. Famosos los chicharrones y el tocino.

Pava aburria: Como su nombre lo indica, el aspecto de esta ave es muy similar al de un pavo (pisco), aunque con su plumaje negro azabache y su pico de un azul agua marina, es propicia para su avistamiento. Habita en los bosques nubosos de los andes desde Perú hasta Venezuela. Es muy apreciado por su belleza por los campesinos del Sumapaz.

Perol: Es una olla cuenca panda, mayoritariamente de peltre, que se usa para diferentes preparaciones o como recipiente.

Pescuezo de pisco: A la pisca se le quita todo el pescuezo (se decapita desde el cuello hasta la cabeza, aprovechando el cuello para las sopas). Al pisco de igual modo se decapita desde el cuello, pero a este se le aprovecha la piel gruesa de su cuello para desprender con mucho cuidado la tráquea de la piel. Así, aprovechar la piel para hacer pescuezo relleno (morcilla de pescuezo).

Plumero: Es un objeto muy particular hecho por los mismos campesinos. Consiste en aprovechar las plumas gruesas del pisco (cola y alas), para juntarlas en forma de escoba y así, amarrarlas con un caucho en la parte baja de las plumas y aprovechar este artilugio como objeto limpiador del fogón.

Pollo: Es el nombre genérico que se le da sin distinción a las aves de consumo en la región. Pueden ser gallinas, gallos, piscos o piscas.

Postería: Es toda la madera que se usa para apoyar la hilaza que guía las plantas de frijol y arveja al ser enredaderas en el ciclo de cultivo. Pero a la vez, es la madera usada para delinear junto a los alambres, los linderos de las propiedades en la región.

Punta de lanza: Es un árbol o palo que es usado en gran medida por los campesinos para dos funciones esenciales: como postería o como leña para el fogón. Tiene un pasado de relación indígena, el cual era usado como lanzas.

Quiche: Es una planta que crece sobre los tallos de los árboles de la región (no es una planta parasitaria), y que acumula mucha agua en su base, así, es aprovechada por muchos animales para hidratarse. Para los campesinos en la zona es una opción para preparar envueltos, ya que sus hojas sirven para esta preparación. Pero el quiche solo pone una condición, que sea cosechado en luna menguante porque de lo contrario, no se podría manejar para darle forma al envuelto.

Quisbon: Es una influencia léxica del muisca. “Quisba” o “Quisbon” significa *arepa de maíz tierno*. (Giraldo, 2014). Es una especie de arepa dulce que se diferencia de esta, en la humedad de la masa. El quisbon tiene una masa más húmeda.

Recao: Es el acompañamiento predilecto para el sancocho. Con este nombre se identifica a la preparación en agua de la papa, ahuyama, yuca, plátano y guatila, que, ensalzadas con una buena cucharada de guiso u hogao, acompañan de manera perfecta, el arroz y el pollo del sancocho.

Roble: El roble andino es un palo muy buen visto por el campesinado de la región por lo fina de su madera. Aunque la tala de este palo está prohibida desde hace algunos años, los campesinos admiran este árbol por su resistencia y belleza.

Rosar monte: Dentro de las posibles exploraciones que el campesino puede tener al monte boscoso habitado solo por animales y plantas, por ejemplo, para buscar nacederos de agua, requiere de la ayuda de una peinilla o machete para rosar el monte y abrirse paso por él. Este concepto también se usó para referirse a la actividad del colonizar tierras a través del abrirse paso por el monte a finales del siglo XIX y buena parte del siglo XX.

Suero: Este es el nombre que se le da al líquido que queda cuando se separa la cuajada. Cuando se le agrega el cuajo a la leche, la leche se empieza a compactar y parte de los líquidos salados de la esta se separan y quedan líquidos. Este es el suero, alimento que, si no se necesita, se les da a los perros y es de gran alimento.

Tajo: Es el término dado a las porciones de tierra en las que se cultiva un producto destinado para que cumpla su ciclo agrícola.

Tostar (café): Es uno de los procesos que lleva el café para su consumo. Esta práctica se hace en un perol grande el cual se pone al fuego del fogón de leña con el café descerezado y previamente seco y deshidratado al sol. Este proceso que lleva un buen tiempo al fuego a comparación de otras preparaciones requiere paciencia y experiencia. Lo realizan tanto hombres como mujeres y con la ayuda de un palo o cucharón, se revuelve el café de a pocos para que vaya tostándose y cogiendo el color café característico del mismo. Al tostar el grano se puede acompañar de clavos y/o canela. El aroma que va quedando de este proceso es de las cosas más maravillosas que se puede experimentar al estudiar las cocinas.

Yátaro: Es una especie de ave muy similar a un tucán, sino que, a diferencia de este último, habita las zonas de altas montañas andinas. Un ave que se alimenta de frutas y anda en grupos o en parejas, es muy respetada y admirada por los campesinos y foráneos de la región, por su belleza y pico imponente.

Introducción

La cocina siempre ha sido llamativa para mí. Supongo que desde que mi abuela nos cuidaba a mi hermano y a mí. Ella, mi abuela, pasaba todo el día en la cocina y yo me preguntaba de vez en cuando el por qué. Más tarde ella me introdujo en la cocina. Hacía cualquier cosa: cortar carne, machacar el ajo, echar sal, y demás cosas que por más sencillas que pareciesen, me hacían sentir grande, con disposición para hacer algo importante; algo como cocinar.

Cuando entré a estudiar cocina estaba dispuesto a dedicarme de lleno a eso, pero cuando ingresé a la industria alimentaria¹ me decepcioné un poco. Se valoraba más el saber técnico y lo extranjero. Cuando trataba de hacer algo parecido a lo que me enseñó mi abuela, me decían que estaba mal o era inapropiado teniendo en cuenta que existen “reglas” culinarias estandarizadas en la industria alimentaria, y lo que mi abuela me había enseñado no cabía dentro de esas “reglas”. Pero ¿por qué lo que me había enseñado mi abuela estaba mal o no cabía en la industria alimentaria? Al mismo tiempo conocía a mi suegra, Doña Lucy. Me di cuenta que su vida era un poco particular. Junto Alberto, su pareja, tenían una finca. Ellos viven de lo que su trabajo en la finca les da, pero al tiempo pasan medio tiempo en la ciudad ya que los hijos de Doña Lucy necesitan de su ayuda constante. Así y todo, ellos se consideran campesinos.

A eso del 2017 yo ya estudiaba antropología cuando fui a la finca de Doña Lucy a visitarlos. Ella sabía que era cocinero por eso me dejó entrar sin tantos problemas a la cocina de su

¹ Entiéndase industria alimentaria como las cocinas donde se producen grandes cantidades de alimentos en utensilios o herramientas industriales: restaurantes, casinos alimentarios, proveedores de alimentos de grandes superficies.

finca. Creo que la primera revelación para esta tesis sucedió allí, en la cocina de la finca. Cuando entré a esa cocina la distinción que hice en relación con las cocinas citadinas o industriales fue radical. La puerta de la entrada a ese lugar está construida con tablas de madera lacadas de un color café. Al entrar, y al lado izquierdo, lo primero que se ve es una estufa de gas color rojiza y un poco vieja, al lado de ella, una nevera y transversal al final de esa nevera, una larga silla de madera. Al frente de la rojiza estufa de gas una gran poceta empotrada en unos marcos de madera que al igual que la puerta están lacada y al mismo tiempo cobijan una serie de utensilios: ollas, pailas, parillas, y demás utensilios. Pero lo que más impresión causó en mí fue ese artilugio que ocupaba la mayor parte del espacio de la cocina, y el cual es el más llamativo por su imponente: el fogón de leña. Este, al lado de la poceta y al frente de la nevera me causó un gran interés inmediato, nunca había visto uno directamente.

Cocinar en esa clase de fogón fue difícil y divertido al tiempo. La comida se hacía más rápido, calentaba un montón y me generaba cierto temor y respeto. Aun así, en ese lugar, la cocina de mi suegra, si se me permitía hacer las cosas que mi abuela me había enseñado: cortar, sazonar, machacar, revolver, eso me hizo sentir muy cómodo. De esta experiencia, y al volver de ese primer viaje a la finca, empecé a tratar de relacionar la cocina con la antropología en pro de una tesis. Lo primero que encontré para la realización de una problemática y que me resultó clave para el desarrollo de esta, fue pensar que existen temas marginales como la cocina² en relación con otros temas antropológicos, sociales y/o culturales. Esto parte de las distintas búsquedas de textos que me ayudaron a iniciarme y comprender como se abordaba las cocinas por parte de la antropología o las ciencias sociales.

La búsqueda de la problemática me hizo acercar no solo al tema grueso, sino a un lugar para desarrollarla. La finca de Doña Lucy y Alberto se ubica en el caserío de Mundo Nuevo, zona campesina ubicada en el municipio de Icononzo departamento del Tolima, y se encuentra anclada a lo que se conoce como la cuenca media del río Sumapaz, fue este el lugar escogido como lugar de indagación. Su ubicación geográfica, sus paisajes y sus historias en relación a

² Entiéndase marginal al tema por su poco estudio y el no ser priorizado por los estudios sociales en comparación a otros temas centrales a lo largo de la historia: parentesco, temas simbólicos, económicos, de salud, lo trivial, lo indígena, etc. En un país como Colombia, donde la diversidad natural y cultural es tan amplia, desde la antropología y la académica se debería abrir un abanico mucho más grande dentro de la investigación alimentaria y culinaria.

las cocinas y el sujeto que se ancla a estos paisajes, historias y geografías, el campesino, lograron encausar una problemática. De estas relaciones surgió un concepto predecible entendiendo de igual forma las lecturas y las experiencias previas al planteamiento y fue el concepto de *tradición*³. Las cocinas se han estudiado de forma recurrente bajo la tradición que las enmarca, y creo que acá también, y bajo este concepto, se logra resaltar otros temas relacionales a las cocinas: alimentos, alimentación, relaciones familiares, economías, coyunturas, geografías, historias, etc. La zona del Sumapaz en primer lugar hay que describirla como una zona andina repleta de montañas, valles y ríos; geográficamente se parte de ahí. Y, por otro lado, la historia de una zona campesina que por mucho tiempo ha sido resistencia y resistida por sus relaciones, alianzas y dinámicas enmarcadas por desacuerdos, guerras, migraciones, resistencias y resiliencias. En este contexto surge una forma de relación tradicional con unas cocinas particulares llenas de historias, relaciones, dinámicas, geografías y personas particulares.

Teniendo todo este panorama, me acerqué a las cocinas tradicionales del país como forma de un estado del conocimiento. Las cocinas tradicionales en Colombia han sido recurrentes académicamente en regiones muy específicos: el caribe, el pacífico, los llanos, el Amazonas, la planicie cundiboyacense, y otras regiones muy particulares, pero hay un vacío referente a este tema en el campesinado y más en el campesinado de Sumapaz. Dado las pocas referencias y fuentes que desde la antropología se tienen frente al campesinado y territorio de Sumapaz, un acercamiento a sus tradiciones desde las cocinas sería muy pertinente y ayudaría a adentrarse en parte de su *identidad*. El concepto de identidad germinó de forma tal que las relaciones planteadas anteriormente emergerán en él, y se convirtiera en intensión principal de la tesis para así aferrarme y lograr encausar de mejor forma una problemática.

Partí a refinar la problemática dirigiendo la identidad a lugares⁴, a saberes y prácticas que las cocinas acumulan, esto teniendo en cuenta dos cosas: Una, que la literatura que existe de las cocinas tradicionales enmarcan estos dos conceptos (saber y práctica) como caminos

³ Referencia conceptual tomada de Javier Marcos Arévalo (2004): se acerca a la teoría del cambio cultural y postula una definición: es un proceso inacabado, en donde existen dos polos que se relacionan dialécticamente: “la continuidad recreada y el cambio” (p. 927). Lo que quede en el presente de algo pasado eso es tradición. Es “...la permanencia del pasado vivo en el presente.” (p. 927).

⁴ Como la cocina y el fogón de leña de Doña Lucy que me impresionaron tanto.

conductores de las tradiciones e inmaterialidades de las cocinas. Y la segunda, la curiosidad que tenía desde pequeño respecto al quehacer en las cocinas, en ese sentido, por un lado, lo que mi abuela me enseñó y no podía replicar en la industria, pero en la cocina de mi suegra sí, técnicas y procedimientos que se utilizan al cocinar y que recuerdan los saberes que mi abuela me dio y puedo practicarlos en una cocina campesina como la de mi suegra, en lugares esenciales donde esos saberes y prácticas pueden ser realizados. Teniendo esto en cuenta, y alejándome de mis experiencias comencé a adjudicar a las cocinas y a las gentes⁵ del caserío de Mundo Nuevo la responsabilidad de que esos saberes y prácticas se sigan dando de cierta forma, y en cientos lugares. La identidad es un concepto que no se menciona en el campo pero que está presente en todo momento. Nos identificamos y somos comunidades heterogéneas por las distintas formas de comprender e interactuar en el mundo y la forma de alimentarnos es una de las tantas formas en que interactuamos con el mundo. Nombrar y practicar la cocina de tan diversas maneras nos inscribe un lugar en el cuerpo, unas relaciones particulares, y una historia que nos guía (Hall & du Gay, 2003) (Ortiz, 1996).

Así, propongo una pregunta de investigación surgida de lo anteriormente explicado: ¿Cómo el campesinado del caserío ha generado y sigue generando identidades individuales y/o familiares basadas en las prácticas y saberes tradicionales de las cocinas que se producen y reproducen en espacios particulares como la cocina?

Para abordar esta pregunta se propuso la creación de un objetivo general⁶ y tres específicos, los cuales se dividen de manera tal, que el primero busca la identificación de esos saberes y prácticas de forma diacrónica y cómo se desenvuelven en tradiciones culinarias. Por su parte el segundo objetivo específico busca describir las relaciones que son consecuentes a esos saberes y prácticas, y que se desarrollan en lugares particulares y en la cotidianidad de las gentes en la zona. Y, por último, el tercer objetivo quiere analizar a través de las preparaciones tradicionales las relaciones que ese particular sistema alimentario ha creado

⁵ Esta premisa no se da de manera expedita y de manera subjetiva desde mi puesto como investigador únicamente. Creo que la consecución de experiencias desde mi crianza y desde la academia, marcan un punto de partida para entender que las cocinas y las gentes de las comunidades y los territorios han sido y son las encargadas de producir y reproducir estos saberes y prácticas.

⁶ Poner en diálogo a partir de las cocinas tradicionales y de sus saberes y prácticas, la generación cotidiana de identidad por parte de los campesinos del caserío de Mundo Nuevo, municipio de Icononzo en el Tolima que son reproducidos en lugares como la cocina y el fogón.

con distintos espacios, historias, personas y experiencias que crean identidad en el campesinado. Gracias a la creación de estos objetivos se desenvuelve una metodología en la cual la etnografía y la observación participante son la base para el acercamiento y la búsqueda de información en campo, acompañado de una serie de conversaciones, fotografías y adentrarse al mundo campesino desde el quehacer cotidiano: el trabajo en el cultivo. Con esto, vale la pena resaltar la importancia de Doña Lucy, Alberto, Jaime Peña, Don Emiliano, Doña Alcira, Don Alberto, y de más personas que intervinieron en este trabajo. Más allá de las técnicas e instrumentos de investigación, del archivo y los textos académicos, hay que mencionar a las personas como eje central en las dinámicas que tuvo la investigación. Ellos fueron los que realmente nutrieron de sentido este trabajo además de la grata experiencia que es pasar tiempo con estas personas. Gente campesina, paciente y respetuosa, de la cual hay que aprender.

La cercanía con el lugar y las personas me permitieron realizar un trabajo que recuerda las estadías en campo no como un continuo, sino como se verá en el texto, como un intermitente durante cuatro años en los que encausé el campo metodológicamente hablando a la observación participante como ya lo mencionaba.

1. Primeras dos semanas de enero (vacaciones familiares) y semana santa del año 2017.
2. Primeras dos semanas de enero (vacaciones familiares), semana santa y una semana de octubre del año 2018.
3. Primeras tres semanas de enero (vacaciones familiares), semana santa y dos semanas de septiembre del año 2019.
4. Primeras dos semanas (vacaciones familiares) de enero del año 2020.⁷

El primer objetivo se desarrolló a través de una serie de conversaciones grabadas (en su mayoría) basadas en unas “entrevistas semiestructuradas” que en un primer momento fueron hechas bajo una serie de preguntas guiadas por la intuición y la experiencia de ese haber ido a la zona. Pasando luego por distintos momentos, se desarrollaron preguntas nuevas que

⁷ Aunque se haya ido a campo en tiempos de “vacaciones familiares”, en donde toda la familia de Doña Lucy estaba en la finca, las labores cotidianas de la finca seguían de manera “normal” en cuanto a su quehacer en el cultivo, más no en las dinámicas de la casa. Por esto, de igual forma se fue en tiempos de semana santa y tiempos de cosechas en septiembre, en donde las dinámicas del cultivo ordenaban las dinámicas de la casa en donde había trabajadores todos los días a excepción del jueves, viernes y domingo santo.

bajo el marco de la investigación y desde una experiencia más académica surtieron un mejor efecto. Las preguntas emergentes que se constituían en el campo mismo, entre conversaciones, y que anexaban cuestionamientos realizados con anterioridad, lograron de igual forma ir consolidando un entramado de información importante. De estas conversaciones, de este preguntar, surgió un acervo de información que necesitó de transcripciones y organización a través de una matriz que se llamó “narrativas” que buscó clasificar las mismas narrativas en categorías (campesinado, cocina, comida, alimentos, relaciones) teniendo en cuenta lo que la narrativa decía, y teniendo en cuenta el tipo de narrativa (recuerdo, saber propio, practica propia o experiencia). De este método surgieron hallazgos un poco inesperados que junto bibliografía leída, que resultó de gran importancia, ayudaron y contribuyeron a construir un primer capítulo que abarca desde la historia, unas cocinas tradicionales de migraciones.

El segundo objetivo requirió metodológicamente hablando el estar allí mediante una técnica propuesta de corte etnográfico. Pero no un estar allí en silencio o de forma pasiva, sino por el contrario, trabajando, cocinando y ayudando en mandados, recogiendo leña, perfeccionando las técnicas del hacha y de la peñilla, del cosechar frijol y arveja; con torpeza de principiante, pero poco a poco ganando experiencia para la vida, pero así, mediante estos métodos que se daban en la cotidianidad, enriquecer de manera constante el trabajo, donde el trabajar en el campo y la observación participante constante, consolidaron procesos de confianza con la gente de la zona y lograron entrar y escabullir las preguntas por los lugares y las gentes campesinas de la zona, sus relaciones y particularidades históricas y territoriales en relación a las cocinas. El trabajo que se realizó a lo largo y ancho del caserío pero que concretamente se dio en dos fincas⁸, fue consignado y apoyado en una herramienta potente como el diario de campo, fuente principal de recolección de información sobre todo para este objetivo. La sistematización para este objetivo a través de las notas de campo fue consignado al igual que las conversaciones (del objetivo pasado) en una matriz con el nombre de “notas de campo”, en la cual se depositaron las notas teniendo en cuenta las experiencias vividas y encajonadas en categorías (alimentos, cocina, relaciones interpersonales, comensalidad)

⁸ Una de las fincas fue donde se dio el trabajo más fuerte, donde se habitó la mayoría del tiempo cuando se estuvo en el caserío. La otra, fue un lugar donde se me permitió conversar y hablar con sus habitantes. El resto de las conversaciones fueron en las tiendas o en los caminos o en el parque principal.

teniendo en cuenta el lugar donde se recogió esta nota y la o las personas que se inscriben a estas notas para lograr relacionar así las relaciones, valga la redundancia, que se generan alrededor de lugares, personas y las cocinas.

Los hallazgos encontrados para este objetivo dependieron en buena medida de los hallazgos comprendidos en la primera matriz. El acercamiento y lectura de la matriz “notas de campo”, fue hecha teniendo en cuenta los hallazgos de la primera matriz (“narrativas”), ya que lo encontrado en esta, se constituyó como parte trascendental de la interpretación de la información en general. Para este objetivo y gracias a la matriz se encontraron una serie de hallazgos cruciales entendiendo la relación que compartía con los hallazgos de la primera. Me explico. Lo que se encontró en la primera matriz podía entenderse de manera individual como “vacilante”, o como que le falta algo, ya que, al momento de la revisión de esta matriz, y teniendo en cuenta la experiencia de campo, no respondía totalmente a lo vivido en el campo mismo. Pero cuando se relacionó y se cruzó la información y lo encontrado en la matriz de “notas de campo” se logró comprender los diálogos que se efectúan entre los hallazgos de las dos matrices (esto se verá de forma más clara en la descripción de los capítulos). Para esto se apoyó también en una serie de mapas mentales o relacionales que contribuyeron al mejor entendimiento de las relaciones creadas entre las migraciones (hallazgos del objetivo uno), con las dinámicas de solidaridad y ayuda que se expresan en el “acá aprendemos unos de los otros” (hallazgo del objetivo dos). Pero más allá de entender como el cruce de información ayudó al desarrollo del segundo objetivo, vale la pena remarcar la forma en que se consolidó esta información a través de un trabajo experiencial y personal que remite a conceptos y categorías importantes para este trabajo, la memoria, lo entrañable el recuerdo del sabor materno.

El tercer objetivo fue planteado para intentar comprender de mejor manera la relación del campesinado con las cocinas a través de sus recetas tradicionales. Para esto, se generaron las conversaciones-taller, donde con la ayuda de Doña Lucy y luego con otras personas, se sugirieron una serie de procedimientos necesarios para elaborar el plato, obteniendo al final la receta, pero no solo eso. ¿De qué trataron esas conversaciones-taller? Propuse, a ciertas personas (Doña Lucy y Jaime), que iniciáramos unas actividades en las que se hicieran preparaciones las cuales fueran principales en la zona y ellos claramente conocieran. Estas

actividades llamadas conversaciones-taller, donde se documentaba una receta desde el sacrificar el animal hasta el bocado del sancocho, se convertían en unas sesiones donde se construía previamente un alistamiento de ingredientes para la preparación, y en plena preparación (en la cosecha, el sacrificio, el cortar, pelar o revolver), se iba conversando de la relación de la preparación con sus vidas, ya sea en el territorio o en su historia de vida, las cuales, consolidaban una serie de aparataje informativo que daba cuenta de la relación de los productos y preparaciones con la zona y las gentes. De este trabajar y documentar recetas fui vinculando conversaciones ajenas a la cocina y a las preparaciones mismas, para tratar de preguntar por la razón de estas y de sus preferencias -por qué esas preparaciones y no otras-. Así fue que la conversación por los *sabores* apareció y de igual modo un contexto de relacionamiento con el territorio. Creo que la pregunta por el gusto y el sabor se dio de manera intuitiva, pero también, de lecturas previas donde la búsqueda y la crítica por el sabor y el gusto enuncian una serie de dinámicas históricas, sociales, religiosas, económicas, políticas, y claramente culturales. Por esto, mientras se consolidaban las conversaciones-taller trataba de construir conversaciones preguntando por la preferencia de productos o sabores. Esto, al igual que el objetivo dos se consignó en notas de campo, pero con un extra que considero es muy importante y son las fotografías. Creo que, en lo visual, encontré herramientas que metodológicamente constituyeron una relación con las conversaciones-taller que permiten construir un tercer capítulo con bastante sustancia y que aparte da otra mirada a las cocinas, no solamente escrita, sino visual. Opino que las investigaciones en relación con un tema tan particular como las cocinas debe ser enunciado desde distintos lugares y con distintas herramientas. Si pudiera agregaría sonidos, olores y sabores al texto, pero al no poderse, creo que la fotografía colaborará en ese aspecto.

Aquí, creo que es pertinente mencionar la parte más experiencial del desarrollo de estos objetivos ya que más allá de las técnicas y herramientas metodológicas, creo que la experiencia del campo (relación con las personas y el territorio), y en comunión con la bibliografía y el tema mismo fueron construyendo el andamiaje de unos hallazgos importantes que deja esta tesis. Pero ¿cómo se desarrolló esa comunión? No fue fácil, pero al transcurrir el tiempo no fue tampoco tan difícil. Y es que cuando me remontó a la experiencia misma recuerdo como con diario de campo y con las técnicas escritas y en mi cabeza, desarrollé el trabajo de campo. Como mencioné desarrollé “entrevistas

semiestructuradas”, observación participante, y trabajo en forma de taller con la gente que me permitiera indagar por las recetas y preparaciones de la zona. En un principio no fue fácil iniciar una conversación mientras trabajaban, era imposible, y cuando estaban en la casa, estaban cansados para hablar. Con esto opté por acercarme más a ellos y a su vida misma ayudándolos con el trabajo, en el cultivo. Así fue como la gente empezó a hablar más conmigo, ya teníamos algo en común para hablar. Justamente las “entrevistas semiestructuradas” pasaron a ser conversaciones del día a día, conversaciones que trataban de indagar por la memoria. Por su parte, y al haber consolidado esa relación en el trabajar, la observación participante pasó a ser el trabajo en los cultivos, los mandados, o el traer leña. Y por su parte, los talleres, si se mantuvieron. Si no que ya no como talleres ejecutados por mi persona sino manejados por las personas mismas, sobre todo Doña Lucy y Jaime. Gracias a ellos no solo fueron talleres sino “conversaciones-taller” en donde a medida que se proponía una preparación que consideraban “tradicional”, y a medida que la misma iba sucediendo, no solo se hablaba de ella en su hacer, sino de lo que les recordaba esa receta, de la importancia inmaterial que la cocina contiene. Así fue como sucedieron metodológicamente, y desde la experiencia, estos objetivos. Creo que más allá de las matrices, de la sistematización, y de las formalidades académicas, la experiencia dejó de manera fructífera, grandes enseñanzas personales e investigativas.

Pero también en el transcurrir de la experiencia en campo sucedieron una serie de inconvenientes metodológicos y de planteamientos al momento de considerar, y en muchas ocasiones, ciertos preconceptos o predisposiciones que no necesariamente o simplemente no coincidían con la realidad del campo mismo. Me explico. En el planteamiento del problema se consideraba en muchas ocasiones que el “fogón de leña” era el espacio y el lugar central por el que la investigación debería transitar de manera base. Pero al momento de estar en campo es conveniente entender que el “fogón de leña” ni siquiera es mencionado, se menciona la “cocina” como espacio, se menciona el “fogón” como el artilugio que cocina, se menciona la “leña” como intermediario productor de calor, y no mucho más. En cambio, la “cocina” es el concepto que en la cotidianidad emerge, la gente habla y nombra es a la cocina, el fogón de leña es una parte de la cocina como totalidad, lugar, sabores, olores, sonidos, colores, conversaciones, situaciones y relaciones. Este fue más que un inconveniente un reto metodológico y conceptual que me permitió darle un giro a la investigación y

comprender las formas de relacionarse con los espacios y los lugares por parte de las personas. La cocina como concepto es algo más complejo y profundo, encierra diferentes formas materiales e inmateriales de conocimientos y prácticas, una mayor diversidad de relaciones, gustos y estéticas, y una perspectiva que enmarca historias, geografías, culturas, y por qué no, sentimientos y recuerdos.

La pregunta, los objetivos, tanto el general como los específicos, la metodología, lo emergente en el campo, la sistematización, y del mismo modo lo emergente en ella, los inconvenientes, las personas y en general la experiencia, consolidaron una serie de tres capítulos gruesos que intentan responder a un planteamiento y a una pregunta.

Un primer capítulo llamado *Un sancocho de historias: migraciones, gentes y relaciones en la cuenca media del Sumapaz*, que se constituye por tres subcapítulos, busca dar cuenta desde las relaciones históricas que se han desarrollado y vivido en la zona, de todo un proceso dinámico que construye alianzas, memorias y tradiciones conjuntas. Vislumbrando desde los primeros trabajadores y sus familias que llegaron a las grandes haciendas provenientes de una guerra como la de los mil días que se quedaron en estas zonas, y al mismo tiempo, trajeron nuevos alimentos (Romero & Rodríguez, 1998). Pasando luego por la guerra de los años 50, que fue ejercida en la zona contra los campesinos por parte del gobierno de Rojas Pinilla, y la movilización de personas dentro de la región⁹ que construyeron parte de las veredas y caseríos que permanecen hoy en día y del mismo modo construyeron, a las que llamo yo, unas “cocinas del hambre”¹⁰. Y un tercer momento, que, desde la historia de Jaime Peña, cuenta sobre los que llegaron en los 90 a cultivar amapola y las relaciones con el conflicto armado (el ejército y las FARC) que marcaron tan profundamente las vidas e historias de la zona bajo un instrumento de relacionamiento como la comida. Este capítulo, y sus tres momentos (subcapítulos) están atravesados notoriamente por las historias de las gentes y migraciones. Personas que llegaban o se iban con costumbres, saberes y quehaceres, con tradiciones, cosas en sus adentros que les recordaban de dónde venían y así mismo

⁹ Gente desde Villarrica, Cabrera, Cunday, Fusagasugá, Viotá, se movió y migro constantemente pero dentro de estas mismas zonas, de la misma región.

¹⁰ Este concepto se profundizará de mejor manera en el primer capítulo.

consolidaban ese adaptarse a nuevos lugares. Las cocinas son uno de esos quehaceres que permite comprender ese ir y venir y logran expresar esas costumbres, saberes y prácticas.

Ya para el segundo capítulo llamado *Tradiciones y cocinas: no solo hablan, son solidarias*, se busca desde tres subcapítulos vislumbrar como las cocinas tradicionales son productoras y reproductoras de identidad campesina en la zona teniendo en cuenta todo el proceso mencionado en el primer capítulo, y teniendo en cuenta que son cocinas tradicionales campesinas constituidas desde las migraciones. Hay que entender estas cocinas como diversas, que puede que se constituyan en espacios pequeños como un caserío pero que indican una diversidad de productos, recetas, memorias y personas, que las constituyen. La expresión de esta diversidad, diversidad de tradiciones en las cocinas del caserío, invita a adentrarse en el lugar donde más claramente pueden ser observadas¹¹: la cocina. La cocina no solo como un espacio, sino como ese complejo mundo de olores (la relevancia de la leña) y conversaciones que son creadas y recreadas bajo la figura del cocinar, pero también, y de manera casi mística bajo la figura del fogón, del fogón de leña. Artilugio particular en la casa en la que se encuentre (teniendo en cuenta su construcción o posición física en la casa, o si existe o no), y al mismo tiempo sus conversaciones y olores generadoras de una identidad. Teniendo en cuenta esa diversidad de saberes y esa particularidad de olores y conversaciones surge la creación de un segundo subcapítulo, el cual se adhiere a las formas en que se han construido esas particularidades a través de la diversidad, la solidaridad y la ayuda mutua. Entre ellos se enseñan y las cocinas y tradiciones se han constituido bajo ese principio. Cada quien sabe de algo entonces se enseña y se aprende comúnmente, esto constituyó un adaptarse progresivo a la zona de manera común, constituyó unas cocinas tradicionales de todos. Del mismo modo se interpela así por el concepto de *tradición*, un concepto tan mencionado en las ciencias sociales, pero tan poco profundizado, el tercer subcapítulo, busca hacer una conversación crítica frente al concepto.

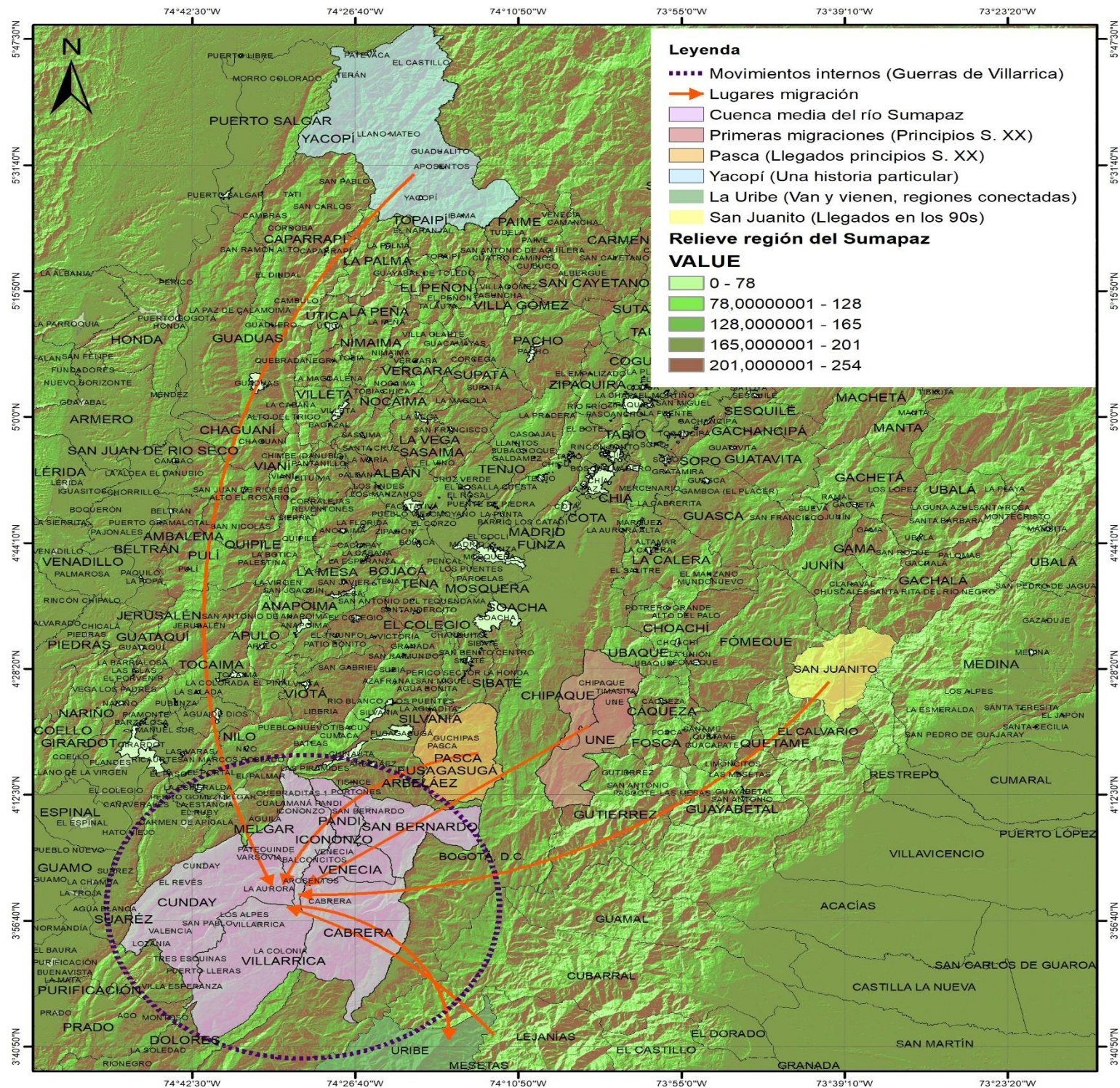
Y ya para un tercer capítulo que tiene por nombre *Cocinas campesinas y cocinas solidarias de la cuenca media del río Sumapaz*, y a través de dos subcapítulos, se busca recrear desde las recetas, no un recetario solamente, sino busca entender las relaciones que las personas

¹¹ Entiéndase claramente no como fácil, sino como en donde se expresa esa diversidad, pero de manera sutil y compleja.

han construido con productos y preparaciones. Al mismo tiempo intentar reflexionar un poco por el sabor ¿Por qué esos productos, o mezclas de productos que logran ciertas preparaciones en vez de otros/as? Podría referirnos a la prevalencia de sabores ya sean por consensos sociales¹² que se hayan generado poco a poco en referencia a un producto y/o preparaciones, o, por otro lado, la prevalencia de sabores gracias a condicionamientos ya sean de carácter social, natural, bélico, económico o en este caso de migraciones en los que la aceptación por productos, preparaciones o sabores, se hayan logrado por coyunturas que así se los impongan. Para este capítulo y entendiéndose lo que se quiere, el apoyo de la fotografía es crucial. Tener otras formas de dar a explicar o dar a conocer en un tema como las cocinas es fundamental, ya que así lo necesitan. Por esto las fotografías serán muy dicientes y mostraran productos, preparaciones, platos terminados, y distintos momentos de la cotidianidad que explican esas relaciones íntimas o familiares con las cocinas.

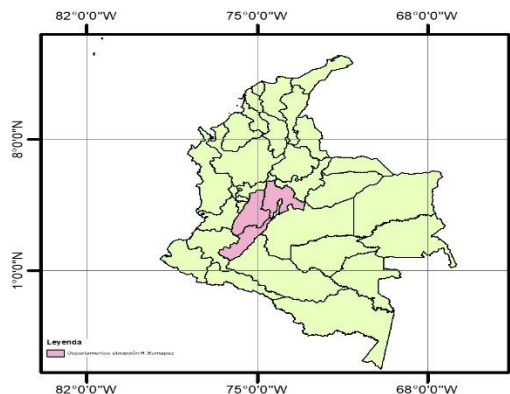
Los capítulos estarán surcados por las experiencias personales en el campo, por palabras de las mismas personas, por citas que remiten teóricamente al acercamiento a las cocinas como estudio social, pero siempre, efectuando un llamado por interpelar por el saber inmaterial de las cocinas, y así, por entender que las cocinas son un caleidoscopio de las realidades histórico-sociales de las comunidades del mundo, llenas de memorias y recuerdos que llaman a lo entrañable de la vida.

¹² Véase Massimo Montanari, *La comida como cultura*, 2004.



Colombia

Ubicación Caserío Mundo Nuevo



Mapa 1. Migraciones cuenca media Sumapaz. Elaboración propia.

Capítulo 1

Un sancocho de historias: Migraciones, gentes y relaciones en la cuenca media del Sumapaz

Hablar de la “cuenca media del Sumapaz” es hablar de la subcuenca media de la vertiente del río Sumapaz que atraviesa desde el municipio de Cabrera, Venecia, San Bernardo y Pandi en el lado de Cundinamarca, y por el municipio de Icononzo correspondiente al departamento del Tolima, para luego desembocar en el río Magdalena a la altura del municipio de Ricaurte. Geográficamente es de mencionar que este trabajo se acercará en menor medida a los municipios de Pandi, Venecia y San Bernardo, y en mayor medida a los municipios de Cabrera e Icononzo, siendo este último el municipio en el cual se encuentra el caserío de Mundo Nuevo, pero anotando que se encuentra más cerca al casco urbano del municipio de Cabrera y desarrollando así, mayores relaciones económicas y sociales en esa contradicción geográfica y administrativa que invade al país.

Esta zona de la cordillera oriental se caracteriza por una diversidad enmarcada por la majestuosidad de sus paisajes: grandes y medianas montañas, riscos o peñas de gran profundidad, mesetas que se divisan desde largas distancias, buena cantidad de paisajes de páramos, quebradas por doquier, y un sinfín de coloridos cultivos. Los pisos térmicos abordan desde los 450 metros sobre el nivel del mar en el municipio de Pandi, hasta los 2.550 metros sobre el nivel del mar¹³ que corresponden al municipio de Cabrera posicionando así a la zona en un cinturón de biodiversidad apabullado de bosques, montañas, laderas y corrientes agua que corren por sus cascadas y quebradas. Bosques secos y húmedos andinos

¹³ Diagnostico subcuenca río medio Sumapaz, CAR, s.f, p.2. Sin contar claramente con las alturas que superan los 4.000 metros sobre el nivel del mar que se encuentran en el páramo en la parte alta del municipio de Cabrera.

de todo tipo¹⁴ que corresponden a los diferentes pisos térmicos ya mencionados. Árboles de distintos tamaños, colores y olores, pasando por la punta de lanza, el roble, el chuguacá, o el caucho, por mencionar algunos “palos”¹⁵ de la zona.



Fotografía 1. Paisaje campesino de Mundo Nuevo

Al igual que las zonas boscosas, la diversidad de fauna es inmensa: mamíferos como el borugo, la ardilla o el ñeque, o mamíferos que poco a poco han desaparecido en la zona como el “oso negro” (de anteojos), el perezoso, el venado, nutrias, o el mono, caracterizaban y caracterizan la zona. Al igual que los mamíferos, también existen reptiles encabezados por las serpientes y víboras de mediano tamaño, una gran cantidad de insectos de toda clase también acompañan al caserío, pero de manera importante, una gran cantidad y enorme variedad de aves como la guacharaca, los diferentes colibríes, la mirla, el yátaro, la pava aburria, la bujona, la lora, entre otras¹⁶. Por otra parte, es de considerar la variedad de animales domésticos y criados en la zona: gallinas, ganado vacuno y porcino, piscos (pavos), conejos, perros, gatos, mulas y caballos, estos, en la gran mayoría de los municipios de la zona teniendo en cuenta el contexto campesino en el que se involucran.

¹⁴ “Se identificas cinco formaciones vegetales según Holdridge que son bosque seco tropical, bosque seco premontano, bosque húmedo premontano, bosque seco montano bajo, bosque húmedo montano bajo y bosque húmedo montano y bosque muy húmedo montano.” (CAR, s.f, p.2).

¹⁵ Término usado por los habitantes de la zona para referirse a los árboles de todo tipo.

¹⁶ Una lista de animales que fueron recogidos en el trabajo de campo por lo dicho por la gente, y por otro lado bajo las referencias históricas del texto “Población y cambio del paisaje en Sumapaz” (1998).

Al mencionar y describir geo espacialmente la zona, existen unos lugares que no pueden faltar en esta descripción y son los caminos. En los contextos de ruralidad ya es bien sabido la importancia y complejidad que tienen los caminos. El contexto campesino del caserío convierte a este lugar en un entramado de caminos que comunican la vida de la zona. Montañas rodeadas y valles atravesados por caminos peatonales y hechos por las bestias mismas, instituyen la complejidad de conexiones que estos caminos aducen en la zona. Caminos empedrados de difícil caminar en los que las travesías para personas como este escritor son de difícil y arduo hacer, ya que tal esfuerzo físico no es común en gente foránea. Una serie de caminos de buen andar configuran en su mayoría el caserío que para las gentes de la zona en ocasiones parecen inexistentes. Es decir, al caminar en ellos, que para el campesino es tan natural por lo cotidiano de la actividad, subir y bajar una montaña, o atravesar de una vereda a otra corresponde al menor esfuerzo, donde la resistencia y el buen andar (caminar con buen ritmo) es un ritual envidiable de estas personas. Los caminos así parecen invisibles, no en lo concreto porque claramente están allí, sino en la relación que hay entre estos y el campesino, convirtiéndose en uno mismo, en donde uno no puede vivir sin el otro, y así como mencionaba antes, configurando y comunicando la vida en la zona y convirtiendo a los caminos en inexistentes, porque son campesinos mismos.



Fotografía 2. Caminos campesinos

Como en la gran mayoría del país, la biodiversidad es un componente esencial para entablar un trabajo social y más al referirnos a formas alimentarias como las cocinas donde la flora y

fauna comienzan a llevarnos por un camino singular del alimentarse y del cocinar. La particular geografía de la zona como ya fue mencionada configura espacios particulares donde se generan relaciones constantes de factores bióticos, físicos, sociales e históricos que van configurando estos espacios.

Históricamente la zona ha atravesado una serie de relaciones importantes que han configurado estos espacios campesinos. Desde la llegada de los conquistadores a las tierras del Sumapaz¹⁷, las relaciones han sido truncadas por conflictos por el dominio sobre el otro, por el dominio sobre la tierra, y por los conflictos que movilizaban. Es de mencionar, por ejemplo, que la relación para con los pueblos indígenas por parte de los españoles fue tan fuerte que en el transcurrir de siglo y medio de haber llegado los españoles ya no existían indígenas en la zona media de la cuenca.¹⁸

Así, llegaron las primeras formas de quehaceres españoles no solo en lo referente a la vida económica, política y/o espiritual, sino también las formas alimentarias. Con ciertas particularidades la alimentación fue una de las estrategias para romper tajantemente con lo previo; la alimentación y sus productos llegaron para ser impuestos. La sorpresa fue la forma con la que se fusionó la alimentación española a imponer con la aborígen a desechar, que tanto una como la otra estaban compuesta de una gran riqueza, pero que, a diferencia de la española, la cocina aborígen no era una cocina que estaba presente en ciertas épocas del año (estacional), sino que por el contrario era abundante y estaba presente constantemente.

Lo anterior dicho se convierte en el punto de partida y de construcción de una historia colapsada de conflictos, movilizaciones y migraciones. Conflictos que van y vienen, que son y no son propios de la zona pero que, de igual forma, han atravesado su historia y sus habitantes.

La gente llega y se va, se va y llega, pero como se mencionó antes no llegan solas, llegan con lo aprendido y lo propio, y así, comienzan a constituir ciertas formas particulares de relacionamientos, pero al tiempo, también de diferenciación, y esto se logra ver y saborear

¹⁷ Véase Elsy Marulanda, *Colonización y conflicto. Las lecciones del Sumapaz*, 1991, p.37-38.

¹⁸ Con la fundación de pueblos (el primero Altagracia en 1540) con el fin de la pacificación de indios, y con la fundación de parroquias de blancos, sin contar los conflictos bélicos y territoriales, en menos de siglo y medio (desde la primera llegada en 1538 hasta finales del siglo XVIII), prácticamente no existían más de estos pueblos en la región. (E. Marulanda, 1991, pp. 37-38).

en muchas partes de la historia de la zona a través del cómo me alimento, del cómo cocino, y del cómo se come, del cómo se va construyendo un sentir propio en una cocina que, aunque tradicional en su construcción generacional, tiene una particularidad en la forma fragmentada en que se ha ido construyendo teniendo en cuenta las migraciones y movilizaciones como eje central de la construcción de una cocina tradicional propia.

Es importante para esta tesis el trabajo histórico realizado, ya que, y gracias a este, se logran entrever y referirse las relaciones creadas entre lo que ha pasado y las formas alimentarias que se reproducen en las cocinas de manera tradicional. Es indiscutible que la historia es esencial para el abordaje desde un punto alimentario, todos los textos relacionados a estos temas lo profundizan y de manera central. Pero ¿por qué las migraciones desde la historia? Insisto en la particularidad de la historia de la zona, pero no me resguardo acá porque la forma de abordaje a este tema no vino de la lectura de los textos sino de la aparición en el campo. Cuando leía sobre la zona el principal tema de abordaje eran los conflictos por la tierra, la agricultura, las guerras, los campesinos, el comunismo, etc. Con esas premisas llegué a campo, pero de repente, poco o nada se hablaba de esas cosas en el lugar, problemas existían, pero los que suceden en el día a día, en la cotidianidad de la vida campesina. Con cautela comencé a averiguar sobre la vida y la historia de la zona. En las cocinas, en el comedor, en los gallineros, en los “tajos”¹⁹, tomando el tinto, caminando entablé conversaciones con las personas, mujeres y hombres, y ahí, en el entremeterme en su memoria, iban apareciendo los temas de los que venía empapado desde antes de llegar al campo.

Fue interesante encontrar esto en campo y de la voz de las personas mismas, pero no quería encontrar lo mismo que leí, ¿qué de nuevo había allí?, ¿cómo conectarlo con lo que venía buscando, con la tradición alimentaria y sus cocinas? En la cocina de una finca en lo alto del caserío mientras conversábamos sobre cómo se hacía un plato que en este momento no recuerdo bien cual era, Doña Lucy me dijo “... en mi tierra eso lo hacían diferente...”. Al escuchar esas palabras me recordó inmediatamente la proveniencia de las personas con las que había hablado, con los campesinos con los que me había relacionado. Volver a las conversaciones grabadas, y en especial a ciertas personas a las que les pregunté más sobre su

¹⁹ Ver glosario.

procedencia, me condujo a un camino que es bajo el cual escribo hoy. Gente venida de diferentes lugares, cercanos como lejanos, hijos de gentes que llegaron, de gentes que se quedaron.

A pesar de su difícil trasegar²⁰, la zona correspondiente a la cuenca media del río Sumapaz ha sido una zona de movilización de personas más no de permanencia, esto, evidenciado a lo largo de su historia. Se podría proponer que la cantidad de tierras desoladas en el tiempo de la colonia y el auge de un producto con gran capacidad de exportación como es el café, y la necesidad de una ciudad tan glotona como Bogotá que necesitaba constantemente de madera para la construcción de casas y carbón para cocinar, auspició la llegada y permanencia de personas a esta zona del país desde finales del siglo XIX que “...impulsaron de manera significativa la apertura de la frontera agrícola en la zona templada y conduce a la formación y consolidación del sistema de haciendas...” (Marulanda, 1991, p.39). Lo anterior, y al tiempo, no solo trajo personas, trajo costumbres. Formas de vestirse, de hablar, comportarse, alimentarse, comer, cocinar... Los saberes con los que la gente llegó no podían ser olvidados, ya que con ellos se podía sobrevivir y al mismo tiempo crecer: qué alimentos se podían cultivar, cómo se cultivaban, cómo se cosechaban y cómo se consumían. De esta forma se entrelazaban las situaciones y coyunturas con las formas alimentarias, se llegaba a la zona, se llegaba con un conocimiento previo a la zona, se conocía la zona y se intentaba sobrevivir en la zona, y una de las estrategias principales era el ingenio al lado del fuego.

El caserío está inundado de personas no nacidas o que probablemente no superan más que sus padres nacidos en el caserío (muy pocas personas). Una oleada de padres venidos de lugares no tan lejanos como Pandi, Alto Ariari, Fusagasugá, Pasca y el mismo Icononzo a principios de siglo XX (años 20 y 30), construyeron un caserío con una historia de hacienda detrás. Luego una serie de movimientos, llegadas y exilios de personas provenientes de Villarrica, Icononzo, Cunday, y/o Viotá a mediados de siglo XX (años 50 y 60), provenientes de la guerra. Y por último un movimiento minoritario de personas que por el conflicto armado

²⁰ “...las extensas e impenetrables montañas del sureste que colindaban con las selvas del Ariari (vecino del caserío de Mundo Nuevo) y la parte alta colindante con el páramo impidieron una rápida colonización de estas áreas; y de otro lado, el rudimentario sistema de caminos...” (Marulanda, 1991, p.39).

se fueron y llegaron, especialmente, el caso de un hombre llegado a mediados de los 90 con su primo desde San Juanito departamento del Meta, harán mella en el transcurrir de esta tesis.

Tres momentos contruidos que abarcaran la totalidad del primer capítulo se fueron cimentando de manera tal en que las lecturas de la zona que me arrojaron una serie de hechos históricos muy importantes que construyeron no solo los territorios en el Sumapaz, sino unas ideas frente a las personas que vivían en el Sumapaz, como por ejemplo, el comunismo o las guerrillas, junto al momento de adentrarme en el campo, en el que noté la fuerte ausencia de ese pasado histórico, en donde no se hablaba de violencias, no se hablaba de las luchas agrarias, y se hablaba más que todo del trabajo constante en el cultivo, y que en esas primeras conversaciones se hacían más bien menciones reiteradas a la tierra de procedencia, a ese no ser del caserío, así fueron apareciendo las pistas. Fue un contrapunteo entre la experiencia en campo y la lectura histórica, que más que el caserío en particular, de la región en general.

La gente me dio la oportunidad de aclarar y convertir unos ideales en un proyecto de tesis. De la gente que llegó, que migró a lo largo de la historia en esta zona es que puedo ejecutar un planteamiento crítico hacía las cocinas como formas identitarias, ya que desde lo que ha pasado se puede entender el porqué del alimentarse, pero al tiempo desde la alimentación y las cocinas se puede comprender de manera holística múltiples factores constituyentes de una sociedad, en este caso, una sociedad campesina como la del caserío.

1.1 Póngale papa y unos granitos. Y deme una taza de café: la gente que llegó y las tradiciones que se quedaron

La primera gran historia para contar por parte de esta tesis es la ocurrida durante, y posteriori, a la guerra de los mil días. Como bien es sabido el siglo XIX fue el siglo de las guerras y constituciones en el país, pero la guerra de los mil días a principios del siglo XX, “concluyó”²¹ ese periplo en la historia del país.

²¹ No hay que olvidar que el conflicto partidista, la guerra de Villarrica, y el conflicto interno con distintos grupos subversivos son formas conflictivas y bélicas distintas a las que se vivieron en el siglo XIX. “Concluyó” se refiere a las formas bélicas usadas en el siglo XIX, para entrar en unas formas de conflictos distintas, difusas y complejas en comparación a las más modernas.

Alberto García es el primer personaje que aparecerá en este trabajo como parte esencial del mismo. Un hombre nacido en el caserío de Mundo Nuevo que tiene una finca en la vereda Paures del caserío y que se dedica al cultivo y comercio de frijol cargamento y bola roja entre otros productos, pero es este producto su principal fuente de sustento. Es una persona carismática y gran conocedor del campo y del quehacer campesino en la zona. Aunque ha dedicado gran parte de su vida a estar en el caserío y congeniando con el cultivar, también se ha relacionado íntimamente a la ciudad. Vendedor en abastos de frijol conoce de buena manera toda la relación, proceso y ciclo que conlleva una legumbre como esta que determina toda una serie de dinámicas, formas y técnicas, y que hacen bien particular a todo aquello que interactúe con esta leguminosa.

Alberto es un hijo del caserío y de la zona, pero su importancia para este primer momento del trabajo será la historia que tuvieron sus padres. Su papá, Don José Noé García, venido a los 12 años del municipio de Pasca a la zona buscando trabajo, y su madre, Doña Betsabé Pineda llegada con su madre y hermanos a la zona, marcan el punto de partida dentro de esta primera historia.

Hablando con Alberto saliendo del caserío²² y bajo un sol ardiente ya que era principios de año, me mostró por el parabrisas de su camioneta un gran risco que se erigía por medio de los valles ondulados que surgen al pasar el río Sumapaz²³. “¿Ve esa montaña de allá? Detrás de eso queda el Ariari (Alto Ariari), de allá era mi mamá” (Benavides Sepúlveda)²⁴. Ese fue una de las primeras revelaciones que empezó a darme el campo en relación a las migraciones. Le pregunté el porqué de la llegada de su mamá a la zona, porqué a esa zona especialmente... “Ella se vino con mi abuela y los hermanos cuando ella era niña porque en el Ariari no había trabajo y había muchos problemas no sé porque, pero les toco salir de allá. A demás este caserío estaba lleno de caña y café y pues se vinieron a trabajar acá...” (Benavides Sepúlveda). La conversación con Alberto fue corta, pero creo que dejo pistas a seguir, ya que

²² Él y su esposa Doña Lucy fueron los que me recibieron en su finca “La Palma”, con lo cuales tuve el primer contacto y muy amablemente me recibieron en su casa.

²³ En la vía Aposentos-Mundo Nuevo, donde el río marca un departamento u otro, se puede divisar un gran risco que se alza por unos 350 metros y que comunica, vía caminos, el caserío con el departamento de Cabrera.

²⁴ Juan David Benavides, *Diario de campo personal*, 2017-2018-2019.

entendía que en la búsqueda por la historia de la zona comprendía de igual modo la historia por la alimentación.

Empecé la búsqueda bibliográfica por Cabrera que es el municipio principal de la cuenca media del Sumapaz por el lado de Cundinamarca, además de ser el último municipio del suroccidente del departamento y por ende fronterizo con el departamento del Tolima, Huila, y la capital del país. Buscar sobre el caserío en la bibliografía fue muy complicado porque sobre el caserío en particular no se ha trabajado desde la academia. Y aunque el caserío pertenece al municipio de Icononzo, está más cercano al casco urbano del municipio de Cabrera, por eso opte por acercarme bibliográficamente a este municipio y su historia.

La búsqueda bibliográfica empezó a darme materiales para comenzar a entablar una conversación por lo dicho por Alberto. Los territorios de la cuenca media del río Sumapaz fueron ocupados por la gente que empezó a llegar a principios del siglo XX.

Algunos de los fundadores venían de *Silvania*, de *Une* y algunos *pueblos de Boyacá*, con el ánimo de mejorar las condiciones de vida; otros llegaron huyendo presionados por la violencia que había desatado la guerra de los Mil Días. Hubo una apertura de la frontera agrícola en la parte alta de la región, la cual se dedicó a la adaptación de tierras para la ganadería y a la explotación de maderas y carbón (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 92)²⁵.

La guerra de los Mil días marca una gran coyuntura y la llegada de una serie de dinámicas migratorias en la zona. Aparte de esto, la apertura de la frontera agrícola²⁶ hizo que la gente siguiera y siguiera llegando.

Los colonizadores iniciaron su actividad en la región hace aproximadamente 80 años, venían de otras *comarcas del oriente de Cundinamarca*. Esta movilización fue consecuencia de las presiones económicas y sociales que dejó la guerra de los Mil Días. El desplazamiento ocurrió desde 1900 cuando esos habitantes de zonas cercanas a la capital de la república fueron

²⁵ Agustín Romero & José Rodríguez, *Poblamiento y cambio del paisaje en Sumapaz*, 1998.

²⁶ “Mientras la expansión de la frontera en la zona fría se inicia a comienzos del siglo XX, al finalizar la Guerra de los Mil Días, y coincide con el proceso de urbanización de Bogotá, el cual demandó gran cantidad de madera para la construcción. La mano de obra se obtuvo en gran parte de la población que buscó refugio en estas tierras durante la guerra y posteriormente con gentes enganchadas en Bogotá, provenientes del altiplano cundiboyacense y del oriente de Cundinamarca especialmente. Muchos de los trabajadores enganchados como peones realizaron el trabajo propio de los colonos: tumbar monte y abrir tierras a la agricultura y la ganadería.” (Marulanda, 1991, págs. 40-41).

expulsados por la violencia, y viéndose acosados se dirigieron a este territorio buscando la mejoría de sus condiciones de existencia.

La mayoría de la gente que pobló esta provincia venía de *Chipaque*, del oriente de Cundinamarca, pero especialmente de *Une*. Algunos crearon fundos en el Alto Sumapaz y otros bajaron a Cabrera (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 58).

En una larga jornada de trabajo después de recoger frijol todo el día llegamos a la casa, entre tantos estábamos varias personas incluyendo a Alberto. Mientras se calentaba el tinto y las arepas se tostaban, empezamos a hablar de lo cansón que es cosechar el frijol²⁷ junto Alberto, y le pregunte que si siempre ha habido ese producto en la región. Él se sentó y empezamos a conversar. “Acá como que siempre ha habido frijol, pero ahorita se cultiva más. Antes, cuando mi papá llegó acá se cultivaba era caña, pero sobre todo el café. Esto era lleno de café; además que esto eran haciendas grandísimas {...} pero pues no era solo café, también otras cosas como el frijol, pero el café era el que más...” (García, 2018)²⁸

Lo dicho por Alberto es la historia gruesa de finales del siglo XIX y principios del XX, de esas gentes llegadas del oriente de Cundinamarca: las grandes haciendas y el café. La gente, como su papá, llegaron detrás de esto.

Desde antes de la guerra de los Mil Días, en Sumapaz y en Cabrera había muchos pobladores y pocos dueños; los Pardo Rocha eran unos de esos privilegiados que poseían la cuarta parte del departamento de Cundinamarca. Sus dominios abarcaban las tierras del Doa (hoy Aposentos), San Bernardo, Pasca, Venecia, Pandi y Usme, las zonas limítrofes con los departamentos del Meta, del Huila y del Tolima y las tierras situadas en la cordillera del Altamizal, donde hoy es *Mundo Nuevo* (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 33).

Los Pardo Rocha, los ex dueños de las tierras en donde actualmente se ubican Cabrera y Mundo Nuevo, eran provenientes de las tierras del municipio de Une al oriente de Cundinamarca. Esta familia amasaba grandes cantidades de tierras llenas de cultivos de café. Como ellos, muchos terratenientes lo que buscaban era consolidar el mercado del café

²⁷ Mata por mata se recogen todas las vainas de frijol ya sean secas o verdes, lo cual implica estirarse y agacharse. El frijol bolo rojo o cargamanto tiene una mata en enredadera la cual impide en ocasiones llegar a la vaina y propicia a rasguños en las manos. Si hace sol, es más desgastante esta actividad. Se cultivan alrededor de 3 hectáreas de frijol lo que equivale más o menos a unas 11 arrobas de semilla.

²⁸ Alberto García, *Después de recoger frijol* (entrevista), 21 de julio del 2018.

teniendo en cuenta las altas posibilidades de afianzamiento de la región económicamente hablando, y teniendo en cuenta que esta zona era una de las más importantes en la producción de café en el país (Marulanda, 1991, pág. 70)²⁹. Pero no llegaron solos:

...estos hacendados oriundos de Une, habían llegado al Sumapaz, y el personal que los acompañaba también era paisano suyo y de filiación liberal. El manejo de la ganadería de los Pardo Rocha ocupaba mucha gente, la cual provenía del sector aparcerero de la región. (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 35).

Esto dio pie a que la forma en que se tenían las tierras en la región generasen muchos conflictos los cuales dividían a los hacendados que reclamaban ser los únicos dueños legales de las tierras, y, por otro lado, a una serie de arrendatarios que llegaron no como paisanos sino como foráneos y que se identificaban como colonos primarios y trabajadores de mucho tiempo. El problema era que no tenían títulos que les dieran la autoridad sobre terrenos, así, no podían hacer más que arrendar tierras a cambio de trabajo para estos grandes hacendados.

La situación y los conflictos agrarios en la zona llegaron a tal punto que cuando la gente seguía llegando, y sin conocer nada y a nadie, se encontraban un panorama donde la moneda y el dinero prácticamente estaban extintos, por eso, el trueque era la forma de soportar económicamente la zona, así pues, “Los lugareños ofrecían trabajo a cambio de frijol, maíz, cuajada u otras mercancías.” (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 93). Pero podemos detenernos acá. En primer lugar, está siempre fue una zona de latifundios, por ende, la gran mayoría de sus tierras se dedicaban a la producción de productos potenciales para la comercialización y exportación (el café, la caña y el ganado), estas tierras no se usaban para cultivar productos de autoconsumo, o en las que sí, se hacía muy poco. Esta zona como se mencionó en un primer momento del capítulo fue una zona de difícil acceso, por eso lo que se podía cultivar era muy poco ya que las grandes zonas boscosas y el páramo, impedían que por fuera de los grandes latifundios se pudiera cultivar. Esto nos permitiría interpretar que el trueque a través de productos como el maíz o el frijol tuvo su origen gracias a un escenario principal: la migración, que, a su vez, creó otros distintos: los conflictos por la tierra y el hambre. “Es que mi papá y mi mamá decían que eso llegaba gente no solo al caserío sino a toda la región, eso había trabajo...” (García, 2018). La gente llegaba y no había mucho que

²⁹ Elsy Marulanda, *Colonización y conflicto. Las lecciones del Sumapaz*, 1991.

comer, de café y caña no solamente se podía sobrevivir, además de las injusticias para con los campesinos, por eso se tenía que diversificar el agro. Rosar el monte, quitar bosque y sembrar productos que, a falta de tierras y moneda, sirviera como opción de trabajo y sustento para las familias.

La gente venía del oriente de Cundinamarca y la planicie cundiboyacense, lugares fríos en los que se caracterizan cultivos de determinado tipo: tubérculos, hortalizas y legumbres. Esta zona del Sumapaz en su mayoría es fría, propicio espacio para sembrar semillas que aparte de alimentar, inducen al rememorar y entrañar la tierra de procedencia:

Para los fuereños de esa época, principalmente para los de Une, Cundinamarca, Sumapaz resultaba acogedor porque tenía un clima beneficioso, no proliferaban enfermedades como la malaria, ni había bichos ponzoñosos; se encontraba agua limpia para el consumo, y se practicaba la cacería para obtener la carne. La tierra producía papa, y no faltaba el venado, el conejo, el curí, el soche y el oso también; había numerosas cabezas de ganado pertenecientes a los Pardo Rocha, pero ellos no sabían cuántas reses tenían porque se les había convertido en arisquera. Aquí, estos pobladores agregaron algo de bienestar a sus vidas; hacían sus fiestas de año nuevo, celebraban el San Pedro, festejaban el San Juan, y como buenos católicos, guardaban recogimiento durante la semana santa (Romero & Rodríguez , 1998, págs. 35-36).

El gusto por estas tierras por parte de los llegados no solamente se produjo por la necesidad que tenían al llegar, sino como lo explica la cita anterior porque era un buen lugar para retomar la vida. Fuera de los problemas con los hacendados el lugar era esencial para un nuevo comienzo. Tanto así que, con la fundación de San José de Cabrera en 1911 por parte de un grupo de migrantes, la prosperidad agrícola fue abarrotada por productos que hasta el día de hoy se consumen:

Desde su origen, la población de San José de Cabrera ha sido abastecida con su agricultura y su ganadería; después de construido los caminos en el Alto Sumapaz, se producía mucho trigo, cebada y papa, productos que eran descargados en la plaza de Cabrera para proveer directamente a los consumidores locales, y posteriormente se comercializaban con los municipios vecinos de Icononzo, Girardot, Agua de Dios, Cunday. En los primeros mercados de Cabrera, los viernes y los sábados eran dedicados a cargar los productos destinados a otros pueblos; más de 500 cargas semanales de papa y trigo eran traídas a lomo de mula del Alto Sumapaz con esa finalidad. Además de papa y trigo, en la zona también se cultivaba el maíz,

la arveja seca, la cebada, el frijol, y otras legumbres. Los comerciantes y los arrieros de mulas que llevaban dichos productos a los distintos municipios, a su vez llegaban con un surtido de panela, herramientas, ropa, jabón, para venderlo en el mercado local (Romero & Rodríguez , 1998, págs. 54-55).

La diversidad de gentes trajo consigo diversidad de alimentos. Como se ve los granos y las leguminosas fueron el eje central del comercio alimentario en la región, los cuales, incentivaron de muchas maneras nuevas relaciones en la zona teniendo en cuenta la productividad de alimentos como estos. Al igual que las legumbres vemos que la papa tuvo una gran importancia en esta región. Este tubérculo característico de las zonas del oriente de Cundinamarca y el altiplano fue traído por los trabajadores de las grandes haciendas y fue un producto que ganó mucha importancia en la región, ya que las zonas frías cercanas al páramo eran propicias para la producción de la papa, y, por ende, su comercialización era inminente teniendo en cuenta que los municipios y zonas circundantes al municipio de Cabrera (occidente, municipios de Tolima, sur, municipios del Meta), son zonas mucho más cálidas.

La papa es un producto básico en la dieta de los pueblos campesino del centro del país. Múltiples preparaciones con este tubérculo se sirven en las mesas. Estos alimentos, la papa y las legumbres, al mezclarse producen un acervo de preparaciones importantes para el campesinado. Particularmente en la zona, cuenta Alberto, que su mamá hacía una sopa en la que ponía todos los granos que él conocía junto a dos o tres clases de papas y hueso de vaca, y era una sopa de gran olor, gran textura y sobre todo gran sabor.

Poco a poco se va viendo como la alimentación se convirtió en un fenómeno particular y singular en referencia a lo agrario. Productos traídos, productos foráneos que impartieron nuevas formas de relacionamiento humano y no humano en la región. Esta abundancia de alimentos comenzó a recrear una serie de tradiciones de gran importancia, ya que solamente el alimento en crudo no proponía, más allá, que el comercio mismo. Las preparaciones de esos alimentos de distintos tipos comenzaron a ser un común denominador en la zona. La diversidad de alimentos creó una diversidad de preparaciones:

...otro vecino hacía pan, y Doña Tomasa preparaba unos especiales de maíz pelado, y hacía unas arepas grandes rellenas de cuajada que las vendía a dos centavos; además ella tenía una fábrica de chicha donde cobraba diez centavos por un recipiente lleno con la celestial

bebida. Un niño con un centavo podía comprar una buena cantidad de dulces finos y sabrosos llamados bananas, y luego seguir encantado en el camino del río a la escuela en aquellos días del año 1932 (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 111).

La reproducción de una serie de preparaciones tan tradicionales no solo a nivel regional sino nacional como lo son las arepas y la chicha, invocan un sentir campesino muy fuerte, pero al tiempo un mestizaje inevitable. Ya es bien sabido el legado indígena con el maíz, y de igual modo el legado español con el ganado y la caña de azúcar, pero lo importante acá son las formas en que las personas dispusieron de estos alimentos para producir y reproducir las preparaciones más tradicionales. Lo que quiero decir aquí es que la gente llegó dispuesta a disponer de los alimentos que había, no ignorantes de ellos, sino al contrario, sabedores de ellos. La invasión de un territorio no fue solamente material en el sentido de que la gente llegó y se posicionó en la zona para habitarla y trabajarla, sino que la invasión de este territorio fue de igual manera de carácter inmaterial, en especial lo alimentario y las cocinas como forma de reproducción artística e identitaria. Preparaciones que han recorrido territorios e historias de este país como la arepa misma, o como la chicha, demuestran que la cocina es tan general como particular. La base principal es el grano del maíz, la fermentación en el caso de la chicha, y la masa molida en el caso de la arepa, hasta ahí se reproduce en la mayoría del territorio y del tiempo³⁰, pero las particularidades y potencias que se le dan al agregarle o quitarle algún ingrediente a esa preparación base, hacen de la cocina particular, y eso es lo que ha venido sucediendo en la zona media del Sumapaz. Esta primera ola de migrantes buscó a través de preparaciones tan familiares como la arepa, la chicha y/o la cuajada, encontrarse con eso ya conocido, con eso que recordaba la tierra de procedencia, pero es claro que, al momento de realizarlas en un lugar distinto, ajeno a esas preparaciones, ellas mismas se iban cargando e impregnando de nuevas particularidades, de nuevas cosas que poco a poco se irían convirtiendo en tradicionales. Arepas de maíz pelado con un maíz sembrado en una nueva tierra, una chicha fermentada en un espacio físico distinto y recipientes diferentes, una cuajada a base de una leche producida por una vaca que come un pasto diferente, unas primeras preparaciones que se empezaron a impregnar de la cuenca media del Sumapaz.

³⁰ Sin contar los distintos elementos que existen para moler el maíz: molino eléctrico, manual, laja de piedra, hasta las muelas mismas.

Por otro lado, existía un fenómeno alimentario en la zona de igual importancia al agrario, y sobre todo en estas épocas, si se tiene en cuenta que la zona seguía, y a pesar de las haciendas y la colonización de tierras, atiborrada de bosques endémicos lo cual seguía siendo propicio para la cacería.

Según me cuenta Alberto la zona estuvo por muchos años con un buen paisaje boscoso. “Eso el Ariari era casi solo bosque. Cabrera en la parte de arriba eso como era frío, la gente poco se iba para allá y menos al páramo... Mundo Nuevo se usaba para el café y los trapiches para la caña, pero eso era la parte de abajo, de lo plano, acá arriba eso como que era solo bosque, entonces la gente solo se metía a esos lados a cortar palos para el carbón o a cazar animales que dizque se hacía hartó. A mi papá le gustó, pero ya viejo...” (García, 2018)³¹.

La cacería se presentaba de varias maneras, a veces cuando se iba a trabajar al monte, el hombre no olvidaba llevar la escopeta de fisto para usarla en caso de aparecer un animalito que llamara su atención; la otra forma de esa costumbre consistía simplemente en escoger un día cualquiera para ir de cacería, pero había también ciertos agüeros que determinaban esa escogencia como por ejemplo cazar el día miércoles o el sábado de la semana santa porque ello significaba abundancia de caza (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 119).

Muchos animales eran cazados, desde pequeños pájaros a grandes mamíferos como el oso careto³², claro está, teniendo en cuenta la gran diversidad de fauna en la zona, y teniendo en cuenta que, en esa época, como ya se mencionó, la cantidad de bosque y hábitat para estos animales era extensa. Era una tarea de hombres³³. La “rudeza” de la tarea era delegada a ellos, y desde este primer momento, se encuentra una serie de particularidades gracias a que estas zonas no eran muy conocidas y por ende peligrosas para cualquiera. En un primer momento la fauna desconocida traía problemas ¿qué animal matar para comer?, ¿será

³¹ Alberto García, *Sobre los bosques y palos* (entrevista), 20 de julio del 2018.

³² Forma de llamar en la zona al oso de anteojos.

³³ Explicando la caza en la edad media, y su papel en la identidad de una sociedad, Massimo Montanari dice: “Y el guerrero noble debe su fuerza y coraje sobre todo a la carne, según una imagen cultural y al mismo tiempo simbólica y “científica” que asigna principalmente a este tipo de comida la capacidad de nutrir el cuerpo, de consolidarlo muscularmente, de conferir al guerrero, con la fuerza, la legitimidad de mando. Una imagen simbólica, porque comer carne significa matar animales, y para la nobleza, sobre todo caza, abatida tras agotadoras persecuciones y auténticos duelos que simulan, la estrategia y el uso de las armas, la práctica de la guerra. La caza sirve como adiestramiento para la actividad militar y, además, proporciona los alimentos que dan la fuerza para combatir: el círculo está perfectamente cerrado incluso en el plano técnico.” (Montanari, 2004, págs. 67-68).

dañino?, ¿sabrá bien?, etc., cuestionamientos que eran muy pertinentes. Pero nuevamente viene acá ese instinto y ese conocimiento por lo previo. Para estas épocas de la historia del país la caza era una actividad poco regulada y realizada por muchos hombres, y la gente que llegó, campesinos del oriente de Cundinamarca también lo hacían. Una fauna similar por la empatía en clima con el Sumapaz suponía animales similares. Las mujeres al hombre traer el animal muerto, seguían el ciclo mediante la preparación. Animales grandes y andadores, carne dura. Animales pequeños y no carnívoros, carne blanda. Aves, carne tierna y sabrosa. Preconceptos que comenzaron a edificar preparaciones totalmente nuevas ya que los animales eran nuevos, pero al tiempo, tenían bases y herramientas cognitivas generales: guisos, asados, reposados.

Para el caso del oso, “La carne se preparaba con sal y comino dejándola en reposo durante tres o cuatro días para que suavizara el sabor; al final se obtenía una carne agradable parecida a la de cerdo.” (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 121). El armadillo abundaba y continúa abundando, “...la venta de este animal pequeño era escasa a pesar de la sabrosura de su carne.”. El carpintero también se cazaba para alimentarse, “...se preparaba como plato especial y la cabeza se arreglaba para tenerla como adorno”. Las pavas aburridas, “...su carne se arreglaba y sin plumas llegaban a pesar hasta tres kilos”, se cocina por bastante tiempo y se come guisada. Pero el rey de los animales de caza era el borugo³⁴: “Todo el mundo quiere cazar borugo debido a que su carne es fina y sabrosa {...} La carne se prepara guisada, frita o como se quiera; el sabor es parecido al de la carne de marrano gordito.” (Romero & Rodríguez , 1998, págs. 116-118).

Bajo este contexto se desenvolvía la gente a principios del siglo XX en la zona. Gente que migró y aprendió a conocer lo nuevo a través de muchas formas principalmente los conflictos por la tierra, pero también, y especialmente para este caso, mediante la alimentación y las cocinas, pero no solamente como forma de aprendizaje o supervivencia sino de recordarse a ellos mismos. La caza comprendió una actividad importante tanto comercial como de autoabastecimiento. Justamente las preparaciones que se realizaban con estos animales buscaban incursionar en lo nuevo mediante una constante adaptación, pero reitero, todo bajo un constante “lo aprendí de dónde vengo”. La caza es una forma de alimentación muy

³⁴ Una especie roedor un poco más pequeño que el chigüiro. Habita tanto selvas como bosques.

particular, es un alimentarse de lo salvaje; requiere técnicas particulares y diferentes a otras formas de cocina, pero esta, la caza, es indispensable para comprender un periodo histórico y espacial como a principios del siglo XX en el Sumapaz.

Un espacio de nadie, tierras colonizadas, grandes latifundios, migrantes, café, papa, maíz, trigo, ganado, cebada, arveja, borugos, osos, carpinteros y preparaciones, lograron concebir en comunión la complejidad del medio Sumapaz a inicios del siglo XX.

1.2 No me gusta, pero bueno... póngale una taza de amargo: La guerra de los 50's, alimentos y alimentarse en la guerra. Las cocinas del hambre y la abundancia

Quando nos da hambre y se secretan los jugos gástricos en el estómago, si esto se acompaña de reflujo donde parte del contenido del estómago se devuelve al esófago, eso puede generar la sensación amarga en la boca (Henao Vega, 2020).

El que está lleno, hasta la miel desprecia;
al que tiene hambre, hasta lo amargo le sabe dulce
(Proverbios 27: 7)

En algún momento Alfredo Molano (2017) dijo "...la violencia de Villarrica ha sido una historia escondida, ahora es también la historia del país que ya no podrá ser sepultada." Con esto quisiera empezar este relato, y con las palabras que Hernán Jara me dedicó en el libro de su padre Jaime Jara *Cuadernos de la violencia. Memorias de infancia en Villarrica y Sumapaz*: "Que estas memorias ayuden a entender un poco más nuestra historia reciente y a conocer un poco más la bella región del Sumapaz..." (Jara H. , 2020).

La guerra de Villarrica es el puente histórico que ancla uno de sus vértices en lo contado anteriormente (inicios de siglo XX) y posiciona su otro vértice a la historia más reciente de la zona (conflicto armado de los 90 y 2000), en consecuencia, este momento histórico da voz como eje estructurante de los capítulos siguientes y de la tesis en general. Llegar acá fue la seguidilla de acontecimientos tanto en campo como en la investigación bibliográfica que, como embudo, me fue llevando a la propuesta de este subcapítulo que evoca como otros

pocos, y con tintes de reconocimiento, dar a esta historia y sobre todo a sus gentes la importancia como parte indispensable en la comprensión del conflicto en el país.

La guerra de Villarrica es el nombre que se le da a la serie de operaciones militares por parte del gobierno de Rojas Pinilla que comienzan el 5 de abril de 1955 con la “Operación Tenaza”, y que tiene una duración de tres años posterior a la operación (Aprile-Gnisset, 2014, pág. 16)³⁵. Pero hay que decir acá que la guerra de Villarrica es un momento álgido del conflicto total que se vivió con anterioridad y que se siguió, y podríamos decir, que se sigue viviendo en la región del Sumapaz y el oriente del Tolima.

Para no ir más atrás de la guerra, el gobierno de Mariano Ospina Pérez (1946-1950) inició todo un entramado de violencias en muchas regiones del país y el Sumapaz no fue la excepción. Como se mencionó en el subcapítulo anterior, los conflictos en el Sumapaz y el oriente del Tolima comenzaron desde la construcción de las haciendas cafeteras, consolidando así, una serie de dinámicas que fueron construyendo un campesinado activo políticamente y acercándose a ideales liberales y de izquierda teniendo en cuenta los conflictos encarados para con los hacendados. Luego, cuando Laureano Gómez (1950-1951) llegó al poder, y con el antecedente de la muerte de Jorge Eliecer Gaitán siendo gran parte de las personas del Sumapaz seguidoras a los discursos dados por Gaitán, hubo un descontento promisorio por la elección de Laureano Gómez. Sin contar la política de estado tomado por Laureano de acabar con los seguidores liberales que se inscribió de manera acérrima en la mayoría de poblaciones campesinas del país por encima de las ciudades en construcción, y la región del Sumapaz por sus particularidades, vivió una violencia partidista muy fuerte. Si tenemos esto en cuenta podríamos decir que la guerra de Villarrica fue el “segundo tiempo”, y la expresión máxima del conflicto en la zona, sobre todo por las acciones bélicas y la sevicia que se tuvo en esta guerra.

De este momento histórico me enteré en campo. Aunque había consultado en la bibliografía que tenía como referencia, un día me enteré de acontecimientos terribles en la zona a mediados de los cincuenta:

³⁵ Jacques Aprile-Gnisset, *La crónica de Villarrica*, 2018.

Un día llegaron a citar a mi papá para que al otro día bajara al caserío a dizque una reunión que había allá. Él fue con cierta cosa porque la cosa estaba pesada en la zona. Pero él fue al otro día... Si hubiera sabido eso mejor que no hubiera bajado. Pero bueno, se fue mi papá en la mañana. Cuando llegó estaba ese caserío lleno de gente, de gente de por ahí, eran sobre todo hombres. De la comisaría, eso era una casa, salió un policía a decirles que se formaran en fila con la cara hacia la comisaría. Como quien dice, mirando la casa. Había mucha gente entonces eso dizque parecía un escuadrón. Mi papá se hizo como en la segunda o tercera fila. Ahí los tuvieron y les dijeron que ya salían, y cuando de un momento a otro dizque abrieron la puerta de la comisaría y sacaron una metralla grande y comienza la totasera. Eso de lo que mi papá nos contaba era que la gente empezó a caer y él lo que hizo fue tirarse al piso y la gente le caía encima. Muerta supongo. Él se quedó ahí como una hora haciéndose el muerto y dizque vio la oportunidad y se tiró por un rastrojo que había al lado y eso todo asustado que no lo vieran y después salió corriendo por la montaña todo ensangrentado... Eso mi papá se salvó de eso tan terrible... (García, 2018)³⁶.

Después de que Alberto me contara esto le pregunté por cuantas personas habían muerto, que si lo sabía. Pero él no lo sabía, ni en qué año fue, a él se lo contó su mamá cuando era un adolescente, pero cuando sucedió realmente esto, él era apenas un niño.

En la revisión bibliográfica logré desentrañar la crudeza del conflicto para esa época en la región. En la historia contada por Alberto murieron 75 personas en los tiempos de la “primera paz”³⁷ a las cuales se les engañó solicitándoles las cédulas para estamparles dizque un sello especial, y al momento de entregárselas, se les formó en filas y se les disparó a todos (Romero & Rodríguez, 1998, pág. 48). Pero no quedó acá:

Ante este genocidio, los habitantes de Mundo Nuevo quisieron salir despavoridos, abandonando sus ganados y sus sementeras; enterado de las intenciones angustiosas de estos campesinos, el inspector de policía José Soacha reunió a varios de ellos diciéndoles que a manera de un favor sacaran una cosecha de papa, porque de no hacerlo oportunamente esta

³⁶ Alberto García, *Masacre Mundo Nuevo* (entrevista), 2018.

³⁷ El 13 de julio de 1953 se produjo el derrocamiento de Laureano Gómez por parte de Rojas Pinilla, desde ese momento, se generó una propuesta de pacificación de las comunidades guerrilleras en el país. El Sumapaz y el oriente del Tolima fue una de las regiones primordiales para esta pacificación. A través de panfletos, y mediante el envío de fuerzas a la zona, se comenzó con el proceso. A mediados del 54 se realiza una entrega de armas en Cabrera por parte de las guerrillas de las zonas comandadas por Juan de la Cruz Varela (Pedro, 2014), que constituyó más que una entrega de armas, un acto lleno de supuestos, ya que la entrega de las armas, y la voluntad del gobierno, no eran las más firmes. A raíz de esto, se dio una paz relativa, una supuesta paz. Esta es la “primera paz”, ya que después se recrudeció la guerra en la zona.

se perdería; los labriegos confiados aceptaron; y una vez que estaban cosechando lo acordado, fueron decapitados despiadadamente nueve de ellos por grupos armados que no se supo de donde habían llegado (Romero & Rodríguez , 1998, pág. 49).

Este acontecimiento sucedió en los tiempos del conflicto partidista, el conflicto anterior a la guerra de Villarrica. Pero la guerra misma sucedió de la misma manera: la sevicia de los asesinatos se fue convirtiendo en “lo normal”, no por el hecho de que matar personas fuera “normal”, sino porque las dinámicas y tiempos con los que la guerra se desarrolló eran consecuentes a los antecedentes cercanos, y así, se manifestaban de esta forma, asesinatos crueles y formas violentas de gran brutalidad. Esto, y ya en la guerra como tal, lo describe de gran manera Jaime Jara en sus memorias:

...pero era horrible. Cabezas con diferentes muecas (decapitados), que tenían los ojos entreabiertos, otros con la lengua afuera casi trozada con los dientes, el pelo erizado, los ojos casi afuera de las órbitas, en fin, algo muy difícil de olvidar {...} Se encontraban pedazos de cuerpo esparcidos por todo lado. En otros casos, se encontraban las ropas llenas de bultos de carne y huesos en pedazos. En una trinchera, se podía ver una bota con el pie adentro, partido por la espinilla y, muy cerca, se apreciaba una cuarta barriga velluda con el ombligo y una cabeza de medio lado como una totuma sin sesos y con una oreja sangrentada³⁸. (Jara J. , 2017, págs. 59, 112).

Lo anterior no se trata de amarillismo ni nada que se le parezca, lo que quiero acá es retratar la realidad en la que la gente vivía en esas épocas donde el miedo no solo de la muerte, sino de la tortura, los perseguía día a día. Bajo este contexto la gente tenía que irse si eran liberales³⁹ (en la época de Laureano Gómez), o si eran de preferencia guerrillera (en la época de Rojas Pinilla), la persecución iba a ser frecuente y cruel. El maltrato no solo era físico, a los menores, si se los cogía solos, se les trataba con malas palabras y con una violencia psicológica bastante cruel. Pero si se encontraba al hombre cabeza de hogar con su familia, las cosas a parte del maltrato verbal se convertían en torturas y en asesinatos de familias enteras, sin importar edades ni condición. Esto en un principio de conservadores a liberales, y en un segundo momento de “guerrillas de paz”⁴⁰ o fuerza pública, contra guerrilleros; pero

³⁸ De la cita, la primera parte (antes de “{...}”) se describe en los tiempos de la guerra interpartidista (época de Laureano Gómez), y la segunda parte son acontecimientos de lo que se conoce como la guerra de Villarrica.

³⁹ Esto lo corroboraban pidiendo la cédula del hombre cabeza de familia, revisándola, y definiendo si eran chulavitas, o liberales. (Jara J. , 2017).

⁴⁰ “La situación era muy seria. Además, había grupos civiles que andaban con la Policía y el Ejército y que llamaban *guerrillas de paz*. Eran antisociales que perseguían los que no comulgaban con el gobierno...”

luego, cuando los liberales cogieron fuerza armada, y se fueron convirtiendo en guerrilleros, los ataques se daban mutuamente. Al igual que la sevicia en los actos violentos.

Con todo y el poder que los guerrilleros fueron tomando, y en la época de la guerra de Villarrica, el poder del gobierno de Rojas Pinilla militarmente hablando era superior. Esto sumado a que la mayoría de los guerrilleros tenían familias compuestas en su mayoría de mujeres y niños, propuso una dinámica de desplazamiento y movilizaciones de municipios como Villarrica, Cunday, Icononzo, Cabrera, y en mayor medida, la gente de las veredas correspondientes a estos municipios donde las represalias fueron intensas.

La guerra de Villarrica se constituyó bajo una serie de particularidades importantes teniendo en cuenta una serie de alianzas y sometimientos hacia personas y territorios específicos. El gobierno, por ejemplo, se dispuso a afianzarse en el casco urbano del municipio de Villarrica no solo por ser el eje central en el municipio, sino porque en su mayoría, las personas eran seguidoras de los ideales del gobierno. Por el contrario, las veredas como La Colonia o el Roble fueron azotados porque consideraban a todos unos guerrilleros, por eso, y por la desventaja bélica, la gente tuvo que salir. Así, los lugares se encuentran indispensables en la guerra, lugares que fui encontrando en la bibliografía y en lo que la gente recuerda y dice de la guerra. El caserío de Mundo Nuevo a diferencia del casco urbano de Villarrica, o las veredas La Colonia y El Roble, no se convirtió en un epicentro ya sea de los guerrilleros o de la fuerza armada, pero si, fue un lugar central en el transcurrir y dinamización de la guerra, fue un lugar de paso:

Me parece que fue en febrero cuando salimos con la guerrilla y las familias para tomar la cordillera que cruza por medio de la Aurora y *Mundo Nuevo*, para salir por la cordillera del Altamizal, arriba de Villarrica; tomando la vía hacia el sur y la montaña de Galilea. Después nos tocó voltear y tomar la vía del páramo de Sumapaz y salimos por la colonia de Villa Montalvo; y salimos por fin hacia el Guayabero y hacia el Duda.

Habíamos más de cuatro mil personas, en su mayoría población civil, mujeres, niños y ancianos. Guerrilleros eran apenas 38 o 40, no más (Comandante "Acosta", 2014).

(Comandante "Acosta", 2014). Las “guerrillas de paz” como una de las primeras formaciones paramilitares en la región y el país.

Esto se corrobora cuando en una conversación con Alberto y Don Emiliano, el dueño de la tienda del caserío, mencionaron que en esa época, en la guerra, el caserío no se vio tan afectado en cuanto a los asesinatos o las tomas, si se vivía una tensa calma, se sabía de los conflictos y de vez en cuando pasaba gente de las fuerzas armadas por arriba del caserío, por los filos de montaña, la gente también pasaba, iban y venían, desde Viotá en el norte, o desde Cunday, Villarrica y/o El Duda en el sur. “Acá casi como que no se sufrió, la gente trabajaba y la comida no hizo falta casi nunca...” (Don Emiliano, 2018).

Podríamos mencionar entonces que los lugares en la guerra cumplen funciones importantes. Los territorios comienzan a convertirse en espacios que se inscriben en las dinámicas de la guerra ya sea por qué se catalogan zonas estratégicas⁴¹, de mediana o de poca importancia. Y creo que el caserío se convirtió en un lugar estratégico, un lugar de refugio. Claro está que sin darle una atribución “formal”⁴² ya sea por el gobierno o los guerrilleros, teniendo en cuenta que no intervino de manera profunda en la guerra y no se vio afectado, pero si fue clave para que la gente que se movilizaba lo pudiera hacer. El caserío fue un lugar de paso para resguardarse de la crueldad de la guerra, y suplir uno de los más importantes problemas en ella, el hambre.



Fotografía 3. Bosques tupidos y montañas: Mundo Nuevo lugar de refugio.

⁴¹ De carácter bélico-militar, económico, político, religioso, agrario, etc., estrategias direccionadas a ciertos territorios.

⁴² Ni fuentes bibliográficas, ni en campo, se le dio al caserío el título de estratégico o importante en la guerra, en sus estrategias, pero en la dinámica misma vemos que sí.

La gente iba encontrando estrategias para sobrevivir la guerra y lugares como el caserío no solo fueron claves para el paso de los desplazados, sino que también para combatir el hambre y la búsqueda de alimentos; el caserío al no estar vigilado tan estrictamente, se convirtió en un lugar clave para el cultivo de alimentos y así, el provecho de los desplazados y guerrilleros, especialmente de papa (Pedro, 2014, pág. 59). Como dijo Don Emiliano, en el caserío nunca se aguantó hambre. Por el contrario, en estos lugares, y la región del oriente del Tolima, sobre todo, "...era abundante la comida, y se perdía esta comida." (Manuel "Charro Negro", 2014, pág. 104), por ende, los guerrilleros y sus familias tenían que buscar allí comida.

Es interesante pensar en la abundancia que unos territorios tuvieron en el transcurrir de la guerra, ya que como mencioné antes, se puede denotar las formas diferenciales en la guerra. Pero pensar y analizar las formas en que el hambre se daba en el transcurrir de un acontecimiento como la guerra denota formas, estrategias y soluciones que se enmarcan en un sentir y hacer resiliente. Si no como me muero, si no le doy de comer a mis hijos se mueren. Y sí, muchos murieron, pero otros tantos sobrevivieron. El contexto de sevicia en los conflictos y desplazamientos enunciados anteriormente brindan un acercamiento a las luchas por el hambre.

Al principio de la guerra la gente salía de sus hogares con lo que podían sacar, no era mucho, pero les sirvió para mantenerse sin hambre un tiempo. Dulces, galletas, tarros de salmón y panela, junto a novillos que unos podían sacar, mantuvieron la gente por un tiempo (Jara J. , 2017, pág. 60). Pero hubo un momento en que eso se acabó y fue muy rápido, después de un tiempo la consigna fue: "El objetivo no era pelear, era conseguir comida." (María, 2014). Y así lo hacían:

Recuerdo que una vez yo salía con el cuñado mío a hacer una exploración, íbamos los dos solos y resulta que allá en la mesa de Galilea, en el plan de Himalaya había un ganado y había un becerro y mi cuñado me dijo: y ¿por qué no matamos el becerro? Yo le dije, pero nos cogen con esa vaina y nos van a joder y de pronto hasta nos pelan y él dijo: ¿qué vamos a dejamos morir de hambre... habiendo ganado? Fuimos y cortamos un bejuco y la enlazamos y nos lo llevamos por entre un bozal. A veces se nos enterraba y tocaba sacarlo de dentro de la broza, hasta que lo metimos por allá bien adentro del monte, como dos cuerdas del camino y lo matamos ahorcado para que no hiciera bulla. Lo pelamos y colgamos la carne en unos ganchos y nos llevamos un pedazo para la familia y le dijimos a papá y mamá que habíamos

matado un becerro, pero no se podía comunicarle a nadie, porque nos iban a joder. De todas maneras, nos comimos ese becerro, pero desgraciadamente la carne en cantidad, lo enferma a uno; eso produce diarrea. De todas maneras, nos comimos esa carne y como era un becerro pequeño y dándoles a unos amigos por ahí y a compañeros de confianza, tuvimos como para dos días. (Pedro, 2014, pág. 86).

El robo suponía un gran peligro no solo por el riesgo que ocupa el acto mismo de robar un animal, sino porque aparte de esto, la coyuntura era compleja, por eso este ejemplo es uno de los pocos donde el robo se ejecutaba como medida desesperada del hambre, pero sucedía. En cambio, lo que si sucedía comúnmente era el aprovechamiento celoso de un producto esencial para estas épocas: la sal.

Recuerdo que cuando se dijo que teníamos que prepararnos para la violencia de Rojas, la orientación fue que teníamos que comprar sal. Todavía nos quedaba un pedazo por ahí, se tibiaba el agua, se le echaba sal y se tomaba agua con sal. Esa agua era colorada, como si fuera agua de panela, seguro por las raíces de las montañas. Entonces el agua es colorada... Se calentaba esa agua, se le echaba sal, y se tomaba. Allá no había yuca, no había plátano, no había nada. No era si no la sal. (Pedro, 2014, pág. 85).

Luego de un tiempo y en el trasegar de la guerra ya ni sal había, escaseaba (Jara J. , 2017, pág. 63). La situación era muy dura, lo poco que había se tenía que repartir de buena manera, ya que la cotidianidad de esas personas sucedía en espacios como los bosques prístinos, andando en trochas llenas de barro y con los pies desnudos, el páramo y su clima, y aparte de esto, una gran cantidad de personas. Dos vacas para cuatro mil personas era más o menos un cuarto de libra para una familia conformada hasta por diez personas. Esa era la alimentación en la guerra. Y cuando no había carne

“...se le pegaba a los plátanos. Se los comía crudos. Nos comíamos los plátanos verdes mientras se cocinaban los otros; porque de todas maneras poníamos a cocinar plátano y yuca. Ya entonces tocaba comernos la comida sin sal, porque la sal se había acabado también. Tocaba comer sin carne y sin sal.” (Pedro, 2014, pág. 86).

Aunque en la guerra la escasez de comida era el común denominador, existieron épocas y zonas donde la abundancia de comida era bastante, los guerrilleros y migrantes se hacían con

distintos productos, pero igual, seguían en una escasez de hambre ¿Por qué? No se podía cocinar los alimentos...

Se aplicó la medida de que se tenía que *cocinar en la noche*, porque las avionetas a donde veían humo allá bombardeaban y ametrallaban. Tan pronto las avionetas se retiraban a las 8, o a las 9, de la noche, todo el mundo se ponía a prender candela y a hacer el almuerzo, la comida o el desayuno. Se comía y a las 2 o 3 de la mañana, tenía que volver a levantar para hacer algo para los niños y si se podía también para los grandes. Entonces se prendía la candela y si alguien le cogía tantico el sueño con la candela prendida, pues llegaba la avioneta y tocaba dejar eso crudo. En esa región había *plátano*, *había yuca*, *había chonque*⁴³, lo único que no se comía era arroz. Comida si había. Se aguantaba hambre por que no se podía cocinar, teníamos los trapiches de cuenta de nosotros, se molía y había panela; pero entonces el problema era que no se podía cocinar porque las avionetas no dejaban. En el momento en que vieran humo de una vez cogían para allá y era peligroso porque en realidad masacraban una cantidad de familias.

La guerra fue definiendo la vida en la zona. La comida como necesidad básica fue de los primeros insumos en transformarse. La gente tuvo que cambiar sus hábitos alimentarios porque así hubiera comida o así no hubiera, el hambre los perseguía. Por eso quiero llamar la atención en interrogarnos por las formas en que se construyeron los hábitos alimentarios a través del acto de cocinar. La coyuntura, a entender de este escritor, fue creando unas prácticas alimentarias reproducidas en unas cocinas del hambre, en donde había comida, se podían preparar, pero al mismo tiempo no se podía. Así, nace una nueva práctica, cocinar de noche. Cultural y podríamos decir que biológicamente el cuerpo humano se ha adherido a una costumbre básica como es al alimentarse de día. Fisiológica y metabólicamente debe existir un argumento desde la medicina que sustente el comer diurno, pero es cierto y un hecho cultural total, el hecho de que la raza humana consume la gran mayoría, y los alimentos más importantes en el día.

El cocinar de noche es una gran particularidad de la guerra a parte que construye una cocina particular. Cocinar de noche en el monte implica la escogencia de un buen lugar para que el viento y el frío de la noche y madrugada no apaguen la candela. Requiere de una destreza visual para saber que alimento pongo en la preparación, como se pica, en que momento, etc.

⁴³ Tubérculo grueso y con gran cantidad de almidones, llamado también bore.

Cómo se remplazan los utensilios, con qué se cortaba, con qué se revolvía, etc., y acá me quiero detener.

Entender las cocinas del hambre, es entender toda la serie de relaciones que se crearon entre la naturaleza y las personas a través de las cocinas. Suplir el hambre era la principal consigna de las personas, pero sin poder cocinar cuando el hambre aparecía, suponía de un total calvario. Los utensilios se convirtieron en una ayuda para suplir el hambre, y esos utensilios de dónde salían: de los bosques, del páramo, de donde fuera. Palos de todo tipo para revolver, hojas para servir, y demás formas de apoyo “logístico” en la práctica misma de la cocina. Esto no sale de la experiencia en campo o la experiencia bibliográfica, esta es la forma en que se ha sobrevivido en muchos lugares del país y del mundo cuando hay confrontaciones bélicas y migraciones en masa. La geografía de esta guerra fue propicia para incentivar la relación naturaleza-sociedad y las cocinas fueron una expresión de esa relación. El hambre se superaba juntos, no solo entre personas sino entre humanos y no humanos.

Las cocinas del hambre son la evocación de una serie de relaciones en donde el hambre, valga la redundancia, justamente es el vector de relacionamiento a superar. El motivador central de este tipo de prácticas es el hambre, que, a la vez, genera relaciones que perduran. Como dije anteriormente la gente murió, y de hambre entre otras tantas, pero no en su mayoría, y eso dice mucho de la gente que con ese sentir de resiliencia no dejó que las estadísticas dieran más muertes al hambre que a la violencia misma. Había de comer en ocasiones, pero lo que se preparaba era poco en referencia a la cantidad de gente y de productos, y bajo las condiciones del cocinado, el hambre era inminente.

Preparaciones había muchas. Arepas viejas, agua de panela cuando había panela, la caza era precursora de la superación del hambre (Jara J. , 2017), de vez en cuando había para el “sancocho”, que era una preparación a base de agua donde se echaban todos los productos que se tenían entre todos: plátano, bore, yuca, malanga, y si alguien tenía sal, se le agregaba un poquito. El azúcar, que era la caña, y que abundaba en la zona, se guardaba a los menores para que bebieran con agua (Pedro, 2014, pág. 91). Se preparaban cosas, pero no las suficientes ni las mejores nutricionalmente hablando. Ahora, hablar del sabor y del gusto en referencia a lo preparado no tendría gran importancia para este momento teniendo en cuenta que el hambre aboga por ser superada, no importa cómo supiera, lo importante es supervivir.

Entre la abundancia y el hambre, más que la escasez, el hambre. Bajo esas condiciones vivía la gente, ese fue el contexto en las décadas de los cuarenta y cincuenta, en donde la alimentación y la cocina se volvieron en un catalizador de relacionamientos y penurias. Estas experiencias marcaron la región y fueron producto de lo sucedido a principios de siglo, donde el aprendizaje común solucionaba en parte lo que estaba sucediendo. Se verá en la siguiente historia como la cocina y las formas de alimentarse se convirtieron en instrumentos de relación, ya no basadas en el hambre sino de las relaciones de comensalismo obligado y solidario.

Recuerdos de los antepasados, y libros escritos, rememoran momentos importantes, y a veces olvidados de la historia del Sumapaz y del país.

1.3 Sabe cómo agridulce. El sueño de la amapola: Tradiciones que llegan detrás del conflicto armado del Sumapaz

“... Esa situación fue como agridulce porque era peligroso ese cultivo, pero igual me iba a dar plata. Bueno, eso para que pensar en lo que ya pasó...”
(Peña, La vida de Jaime, 2017)

La primera vez que fui a la finca “La Palma”, en la zona alta del caserío, me costó mucho subir hasta ella. Del caserío al final de la carretera a la vereda Paures son alrededor de media hora en carro, luego, otra media hora subiendo a pie por un difícil camino hecho por las bestias que recuerda enseguida que no es la ciudad, es el campo. Al llegar a la casa, sudando por la caminata y el incandescente sol de principio de año, nos recibió con una naranjada⁴⁴ un señor de cara fuerte, bigote negro azabache, cachucha de un equipo de fútbol, camisa de cuello manga larga –cosa que pensaba irresponsable con ese calor-, jean, botas de caucho, la vaina con su respectivo machete, delgado y con un hablado fuerte, Jaime Peña, alguien particular teniendo en cuenta que no se me parecía a la gente que había visto ya en el caserío.

⁴⁴ Es una bebida utilizada para la sed que básicamente se compone de naranja ácida o agria, agua y panela.

No es por generalizar, pero la mayoría de las personas que viven en el campo son amables y generosas con el foráneo. Jaime no era la excepción. Un hombre que al tomar el tinto sale de sus penurias y entra a las profundidades de la memoria a través de la palabra, conseguí congeniar de manera rápida con este señor que no mira a los ojos al hablar, pero que tiene una sabiduría inimaginable en referencia al campo. Él es la persona que hace de todo en la finca: Un día ordeña si hay la vaca con ternero, mata el pollo o el pisco para el almuerzo, siembra la semilla, cuida y cosecha el alimento de acuerdo con sus particularidades, enjalma los caballos, cocina, etc., tantas cosas como sean posibles en el quehacer campesino.

Un día que Jaime llegó de coger un tomate chonto que había cultivado en sociedad⁴⁵ en una finca vecina, su postura estaba diezmada por la jornada, pero aparte de eso su actitud no era la mejor, se encontraba molesto o triste, algo que se notó y percibió por todos los que estábamos ahí en esos momentos. En un momento Doña Lucy se le acercó y le platicó por unos instantes. De donde estaban, la sala, se fueron hacia el lavadero, no sin antes coger su pocillo de tinto. El lavadero es un lugar fuera de la casa, pero de importancia en la misma, ya que no existe lavadora y toda la ropa o lo que no se pueda lavar en la poceta de la cocina se lava ahí. A demás de que justo al lado del lavadero se encuentra un tanque de dos mil litros lleno de agua casi siempre, y del cual no solo se aprovecha el agua para lavar sino para surtir agua a los recipientes que dan de beber a los animales (ganado, gallinas, perros y caballos). El lavadero también es un sitio de conversación propicio para la reserva y discreción, ya que como mencioné, queda fuera de la casa.

La conversación entre Jaime y Doña Lucy se empezó a tornar amable, las carcajadas iban y venían y ya iban por el segundo pocillo de tinto. Yo me dirigía al tanque para abrirle el agua al ganado⁴⁶, ya que Alberto me solicitó el favor, y como estaban ahí Jaime y Doña Lucy me adherí a esa conversación. Las risas iban y venían y de repente, Doña Lucy, que estaba con

⁴⁵ Cultivar en sociedad remite a la actividad agrícola que reúne dos o más sujetos donde uno es dueño de la tierra y el otro el dueño de la mano de obra, lo cual en complemento y bajo acuerdos, comienzan un proceso de sociedad para la siembra de algún producto beneficiando en la cosecha a las dos o más partes. En la zona el que mayor tajada toma es el dueño de la tierra, que en la mayoría de las ocasiones pone la semilla e insumos y se lleva algo más del 50 por ciento de los dividendos.

⁴⁶ En el tanque principal existe una manguera que está sumergida en el agua, y la cual tiene una boquilla (unión) que está por fuera y en el borde de la caneca que sirve de dispensario al momento en que se le conecta otra manguera más larga, y se abre la llave que tiene la boquilla. Las mangueras al unirlas se dirigen hacia distintos lados: el recipiente del agua del ganado, el recipiente del agua de las gallinas y perros, y más lejos, pasando una montaña, el recipiente de los caballos.

nosotros, se fue a la cocina porque ya era la hora de la comida y ella era la encargada. Afanada, y entre risas dijo que el fogón se le había apagado y por ende tenía que prenderlo de nuevo. La comida estaba a medio hacer, no estaba lista. Por eso, quedamos Jaime y yo solos en la conversación. Yo con cierta discreción al no conocerlo tan bien le pregunté muy cauteloso de donde era él ya que estábamos hablando de las granadillas que se estaban cosechando, y me decía que por allá en su tierra casi no se cultivaban las granadillas, y, además, que su acento era más marcado en comparación a la demás gente. A lo que él me respondió: “Yo mijo, soy de San Juanito, en el Meta...”, a lo que le respondí que si entonces era llanero. Él me dijo que no, que San Juanito es un municipio que se ubica en el pie de monte entre el Meta y el departamento de Cundinamarca. A demás es uno de los pocos municipios del departamento del Meta que cuenta con clima frío. La conversación siguió poco a poco y los dos comenzamos a tener más confianza el uno en el otro. Yo con preguntas un poco entrometidas, pero de igual forma él respondía con mayor agrado.

En un momento de la conversación, y ya siendo de noche, le pregunté por qué estaba entonces en el caserío si era del Meta.

Pues yo me vine porque en los noventa San Juanito estaba muy pesado. La guerrilla tenía azotado eso y no había casi trabajo ni nada... me tocó irme. Con un primo nos dijeron que por allá en el Tolima la vaina no estaba tan pesada y que estaban dando buena plata por sembrar flor. Nosotros lo pensamos porque eso meterse en eso era fregao, pero pues le hicimos y nos fuimos... Eso salimos por Fómeque, después Bogotá, de Bogotá salimos creo que por Sibate y de ahí por Boquerón para salir a Pandi, Venecia, e íbamos para Cabrera a ver que había, pero estaba manejado por gente que no dejaron hacer nada, entonces nos dijeron que le hiciéramos para Mundo Nuevo, que en ese caserío estaba menos jodido y que se podía allá en el monte {...} eso no estaba tan controlado, uno sembraba la amapola, obviamente con permiso de la guerrilla, y ellos le pagaban a uno. Y así fue, llegamos al caserío y comenzamos a buscar trabajo primero y al mismo tiempo nos subimos al monte para empezar con la siembra...

Nosotros empezamos a sembrar y a jornalear con mi primo. Íbamos a mirar la mata porque esa toca cuidarla. Estaba por allá bien enmontada, pero le habíamos hecho un buen arreglo. Un día comenzó el rumor de que el ejército se estaba metiendo al caserío. Nosotros estábamos en el tajo con frijol y arveja y no pudimos volver a ir como en quince días. Ya estaba por

cosechar y esa mata tiene que ser en un tiempo preciso y la luna también. Cuando ya pudimos subir que esos manes se habían ido de por ahí, esa mierda de mata ya estaba toda marchita. En eso perdimos arto porque la semilla fue jodida de conseguírnosla para nada. Ya eso así perdido nos tocó seguir trabajando acá. Nació y mi hija y, ya que me iba a ir, me toco quedarme acá... (Peña, 2017)⁴⁷.

La historia de Jaime es una historia muy particular, es una historia enmarcada en el conflicto armado con la guerrilla de las FARC. Esta es la historia personal de un campesino que migró junto a su primo a un caserío buscando “seguridad” y una “mejor vida”. De pronto la vida misma y el destino decidieron que no fuese así, y quedarse en el caserío fuera su destino; en el cultivo por lo menos tiene una destreza que no todos lo tienen.

Quedé en la cabeza con esa conversación que tuve con Jaime. Tenía también presente lo que me habían dicho sobre la gente que ha llegado y otros que se han ido a lo largo de los años en la zona y entre a averiguar más la vida de Jaime pero sin ser tan directo, sino por el contrario, acercándome más a él en su vida cotidiana: lo acompañaba al cultivo, le proponía mi ayuda, compartía el tinto con él y otras personas, pero el sitio que más me reveló la vida y las mañas de Jaime, fue en la cocina de la finca donde en las noches nos sentábamos a hablar de todo, de la vida misma.

En ese espacio, en la cocina, donde el calor del fogón se va marchitando a medida que la noche avanza, Jaime y los que estábamos ahí nos íbamos contagiando poco a poco de la magia y la chispa de la palabra y las risas, y una de esas noches de charlas comunales Jaime recordó los días en que la guerra hacía compartir la comida con la guerrilla.

Cuando los soldados venían por acá eso era una pereza porque ellos lo trataban mal a uno, eso lo trataban de guerrillo, que nosotros estábamos tapando a la guerrilla y que si ellos se daban cuenta mejor dicho que los hacían mierda... Eso era una mamera, la gente empezó a irse, otros como que venían y se iban, y no solo por los soldados o por el ejército, mejor dicho, sino por la guerrilla también, eso jodían si no se les daba lo que querían, o lo veían a uno sospechoso; esos tiempos fueron pesados. Tanto el ejército como la guerrilla pasaban como si nada por la parte de arriba del caserío. El ejército si estaban más por el caserío, pero la guerrilla pasaba de Cabrera a Icononzo tranquilos por los caminos de arriba. {...} Pero la

⁴⁷ Jaime Peña, *La vida de Jaime* (entrevista), 20 de febrero del 2017.

guerrilla era menos jodida. Ellos llegaban y se hacían en los rastros cuando se hacía de noche cerca a cualquier finca y le decían al dueño que les dieran unos pollos para la causa... Eso hacían las fogatas con la olla que por ahí tenían, mataban los pollos, hacían el sancocho y lo compartían entre todos, inclusive uno, ellos le daban de lo que hacían. Pasaban la noche y al día siguiente en la mañana antes de irse le daban tinto a uno y bien. En cambio, el ejército nunca, solo trátelo mal a nosotros los campesinos que al fin y al cabo éramos los que más sufríamos... (Peña, 2017)⁴⁸.

En ocasiones la cita, y de una fuente primaria como esta, dice más que la misma interpretación que se pueda hacer. Con lo dicho por Jaime esa noche me di cuenta de que lo que él vivió junto a todos los que vivía en esa zona en las décadas de los noventa y los dos mil, reafirmaba nuevamente la potencia de un conflicto que obligó a muchos a desplazarse y buscar lugares “más tranquilos” donde asentarse. Pero estos conflictos al igual que expulsan admiten, y en este sentido, los conflictos recogen personas que se insertan en sus dinámicas y así, “suplen” e invaden nuevamente un territorio que prácticamente es de todos y de nadie al tiempo. Los años noventa y dos mil repitieron la historia de las décadas que las precedieron, la tranquilidad de los años 70s y 80s en esas tierras fueron entonces una efímera utopía.

Los conflictos se impregnan a lo largo de su desarrollo de una serie de relaciones y alianzas humanas y no humanas. Unos territorios son más apetecidos, otros no, determinada población es azotada, otra es protegida, etc., múltiples relaciones y alianzas suceden en estas coyunturas (ejemplo la época de Villarrica: abundancia, hambre), pero lo interesante aquí, y siguiendo el relato de Jaime, es ver la cotidianidad y los instrumentos con que esas relaciones y alianzas se establecen. Un instrumento de relacionamiento y alianza es claramente la comida. Los pollos, el sancocho y el tinto que se comparte se vuelven una vía de relacionamiento esencial en el conflicto. Aunque en estas clases de conflicto las relaciones se enmarcan en la obligación y el temor hacia los grupos armados, en la experiencia de Jaime la relación con la guerrilla fue más grata por el trato que tuvieron hacia él, repito, todo esto basado en los intereses que los grupos tenían en ciertas personas y ciertos espacios. Pero quiero detenerme justamente en la comida como instrumento de relacionamiento particular teniendo en cuenta

⁴⁸ Jaime Peña, *Charlas nocturnas* (entrevista), 8 de julio del 2017.

que la comida y el comensalismo⁴⁹ que se generaba alrededor de ella, era particular. El pollo se sacrificaba de una manera particular, pero sobre todo la preparación y la cocción según el relato y lo contado por Jaime era aún más particular, porque todo se hacía en las afueras, a la intemperie, cosa peculiar, ya que la cotidianidad de la vida de un campesino se desenvolvía más que todo en los cultivos y sus casas, pero la irrupción de un grupo como las FARC, que según Jaime se aparecían cuando menos se los esperaban, alteraba de manera abrupta su cotidianidad incluyendo como se come. Como preparaban el sancocho es una incógnita, teniendo en cuenta ingredientes, desprese, repartición, etc., pero un sancocho con el frío que hacía en la zona, y en las horas de la noche a la intemperie, la sensación, y la experiencia de probar una sopa y un guiso como este, debió ser bastante excitante emocional, física y nutricionalmente.

Las experiencias cercanas y cotidianas con los grupos armados en la zona eran normales y por ende naturalizaron la constancia con que los mismos intervenían en el diario vivir en el caserío. En el caso de las fuerzas armadas, Jaime contaba como ellos resguardaban, dormían, comían y vivían en el caserío. “Fueron como dos años en los que ellos estuvieron siempre por allá abajo (fuerzas militares) ...” (Peña, 2018)⁵⁰. Eso es ratificado en una charla con Don Emiliano, el señor dueño de la tienda más grande que hay en el caserío la cual tiene ya bastante tiempo, y al igual que su dueño, ha vivido prácticamente su vida entera en el caserío. Don Emiliano cuenta que a eso de inicio de los años dos mil la situación en la zona se fue complejizando. La guerra era cada vez más cruda: asesinatos, extorsiones, confrontaciones y demás actividades de la guerra sofocaban la zona. Pero hay una historia particular que encaja con la historia contada por Jaime. Don Emiliano cuenta que los soldados que en la noche se quedaban por ahí en el caserío les tocaba hacer cambuches a los alrededores del parque

⁴⁹ Referencia conceptual construida. Antonio Maury: “Quienes comen en la misma mesa”, los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros (cum panem).” Es la forma en que los vínculos se ejecutan y se refuerza lo común, la comunidad. Ramiro Delgado Salazar habla de cómo la cocina con sus múltiples significados y de los que ella emana, puede entenderse y dar a entender las relaciones sociales y se refiere a la comensalidad: “Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas...” (Delgado Salazar, 2000, pág. 83) Así, el autor determina y ratifica la relación que planteó de igual manera Juan Camacho: “...en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos (Camacho, 2006, pág. 83). Doble condición que se expresa en los espacios cotidianos donde los procesos de comensalismo “...son construidos por y para los actores; por el comensal y el proveedor de la alimentación, estos se adueñan de los espacios y los reinventan para dar sentido simbólico al acto de comer.” (Maury Sintjago, 2010).

⁵⁰ Jaime Peña, *El caserío en la guerra* (entrevista), 6 de enero del 2018.

principal. Los que habitaban en las casas o fincas cercanas al parque principal les daban panela, arepas, o cualquier alimento que les pudiera ayudar a pasar la noche. Dice Don Emiliano que ellos armaban hogueras donde en las cantimploras hacían su agua de panela, y calentaban sus arepas directo al fuego. Le pregunté por las dotaciones alimentarias de los soldados y me dijo que eso les daban cosas que no les ayudaba, empaquetados y cosas así. Él, Don Emiliano les daba cuajada y les vendía mucho cigarrillo. “Esos chinos si casi no comían bien. Supongo que cuando se iban de acá comían mejor. Por acá les ayudábamos con cositas...” (Don Emiliano, 2018) ⁵¹.

Sin tener una estrategia metodológica clara para esta parte del trabajo, los relatos expresados por Jaime y Don Emiliano construyeron un andamiaje muy interesante para lo que nos convoca. Por un lado, y como mencioné antes las relaciones y alianzas entre grupos armados y sociedad está expresada por distintas dinámicas y particularidades, pero es notoria la gran importancia que el espacio cumple en conflictos como este. Por un lado, la guerrilla abarca unas zonas determinadas donde las montañas y bosques son sus mayores aliados, y por el otro, las fuerzas militares donde la constante presencia de campesinos se convierte en su fortín. Pero alejémonos del tema bélico que es muy obligante en sus estrategias y normas. Acerquemos este análisis a lo explícitamente dicho por Jaime y Don Emiliano, la cotidianidad de la vida, las relaciones más básicas, desde la conversa, hasta el alimento. Se me hace muy interesante que la comida exprese para estas dos experiencias un ejemplo para denotar una serie de relaciones con ciertos grupos. ¡Se comía diferente! En un espacio de menos de cuatro o cinco kilómetros, la gente estaba obligada a comer diferente. Jaime como ya explicamos habla del sancocho y del pollo como instrumento de relaciones, y como si fuera poco, Don Emiliano menciona que las relaciones con los soldados se dieron a través del alimento y entre muchas otras, pero precisamente la solidaridad frente al hambre.

El agua de panela, la arepa y la cuajada, aparte de ser gran fuente nutricional, y más para la serie de situaciones en la que vivían los soldados, también marca un importante hecho al momento de hablar de preparaciones y cocinas tradicionales. Es bien sabido que el agua de panela es una bebida icónica al menos en las zonas frías del país. Muchos la consideran la bebida de los pobres, pero al fin y al cabo constituye un referente nutricional y del gusto de

⁵¹ Don Emiliano, *Hablando en la tienda* (entrevistas), 2 de enero del 2018.

muchas personas en el país. Además de su fácil preparación, el agua de panela, y en este caso, la que los soldados hicieron, bebieron y se beneficiaron, compone todo un ciclo social que es expresado en la coyuntura de la época. Una bebida como el agua de panela se asentó en la dieta y el imaginario de las personas desde hace mucho tiempo, incluso siglos con el auge de los cultivos de caña en ciertas zonas del país. Pero lo interesante acá es ver como circunstancias como la guerra no solo permiten crear relaciones sociales a través del contacto físico o la palabra, sino a través de la solidaridad y la practicidad de una preparación como el agua de panela. A diferencia de la cuajada o la arepa que ya tenían listas para darles un bocado, el agua de panela, y haciendo un puente con el sancocho de gallina, requieren de una preparación en todo el sentido de la palabra, desde una disposición corporal y emocional para matar un pollo, hasta la disposición gustativa de saborear y tragar un pedazo de pollo o beber un sorbo de agua de panela caliente. Lo tradicional no está en la innovación de la preparación porque como ya se ha explicado estas preparaciones han llegado con la gente que llegó, lo tradicional acá es la forma en que se recrea lo ya establecido, se crean nuevas tradiciones. No es lo mismo hacer un sancocho de pollo en el calor de la cocina, o una buena agua de panela en la olleta del agua de panela, a hacer estas preparaciones a la intemperie donde los factores físicos y ambientales afectan tanto la preparación como al individuo que prepara y consume. Se hacían con lo que hubiera. No digo que estas prácticas se hayan quedado en las cocinas actuales, pero si representan un foco y un referente en la historia de la zona. Acordémonos que las cocinas tradicionales son materiales e inmateriales, son saberes, prácticas y recuerdos, memorias.

Estos recuerdos son apenas dos de los tantos que existen de aquella época cruda en la que se vivía en zozobra constante. Tantas historias que debe haber sobre esta época, y aunque Mundo Nuevo es un caserío pequeño, acoge gente que vivió en las dinámicas de una guerra como la de finales del XX y principios del XXI y deben almacenar unos mismos recuerdos trascendentales que no solo se enfocan en lo grueso de la guerra, sino que al mismo tiempo corresponden a lo más cotidiano.

“Eso era común por acá, la guerrilla venía y se quedaba por ahí y uno les ayudaba con comida (los guerrilleros la pedían prácticamente obligando) y que se estuvieran donde uno. Los soldados en el caserío les iba mejor, por acá no tanto...” (Peña, 2017). La solidaridad fue el

gran precursor de las relaciones con la guerra. Jaime al ser un llegado, al ser un foráneo, y junto a su primo conforman una parte de la historia en la zona. Sus historias de vida son distintas a las demás porque ellos son los únicos, de los que se conocen en el caserío, que vienen de San Juanito especialmente. Ellos al igual que los demás migrantes llegaron con tradiciones, con formas culinarias propias, pero serán objeto del siguiente capítulo. Por el momento es de vital importancia entender que, a diferencia o similitud de los anteriores momentos históricos en donde cada uno se compone de relaciones particulares entre sociedad y alimento, este momento histórico se caracteriza porque la alimentación y la cocina fueron instrumentos que ejemplifican relaciones entre distintos grupos sociales (campesinos, FARC y Fuerza Armada), pero que al igual que los anteriores, basan sus dinámicas en el marco de un conflicto.

La historia de Jaime tan particular es la historia del caserío en este momento histórico, donde llegaron una selección de personas, personas especiales que se desenvolvían en las dinámicas de la guerra. Jaime como cultivador pretendía ayudar con la amapola, pero otros tantos llegaron quien sabe para qué. Aunque los grupos armados eran esporádicos, ellos trajeron consigo personas que no podían ser esporádicas, que no podían llegar e irse, eran campesinos que buscaban un bienestar, iban detrás de sueños como el de la amapola. Esta historia pretende dar cuenta de una manera corta la vida cotidiana de la zona desde un enlace complejo y potente como es la alimentación.

Los tres momentos históricos no están separados los unos con los otros, son unas complejas experiencias que fueron detonadas por momentos históricos distintos pero cobijados por un mismo espacio. Claro está que las experiencias son distintas, pero hay algo importante que liga de raíz aparte del espacio mismo y son las migraciones enmarcadas en los conflictos. Tres momentos de migración forzada para un espacio en un siglo dice mucho más que de la región, del país, pero vemos que la resiliencia de la gente va más allá de las tragedias mismas. La alimentación se convirtió en un proceso de resiliencia, solidaridad, identidad, aprendizaje y relaciones sociales. Un proceso que se expresó de muchas maneras, una de ellas, en algo tan concreto, pero a la vez tan totalizante como la alimentación y la cocina, como forma de expresión emocional, personal, familiar, social y así, conformando un entramado de

dinámicas que se cobijan en un proceso histórico migratorio que da identidad a un territorio, y culturalmente a una sociedad como la del medio Sumapaz.

Capítulo 2

Tradiciones y cocinas: no solo hablan, son solidarias

El existir del capítulo se desarrolló etnográfico que se realizó en compañía de un grupo de personas que fueron claves no solo para el transcurrir de esta tesis, sino que varios de ellos hacen parte de mi vida familiar. Es primordial mencionar los tropiezos metodológicos que cualquier trabajo de este tipo puede comprender, y este no fue la excepción. Al remitirnos a las cocinas como lugares, y como lugares guardianes de una intimidad personal y familiar tan profunda, circunscribió una dificultad para el desarrollo del trabajo etnográfico, ya que al ser foráneo y al ser hombre⁵², el acercamiento a ciertas casas en el caserío fue obstaculizado por una energía de incomodidad hacia mí. Así y todo, hubo una familia que me aceptó, que me hizo sentir cómodo (y creo que yo a ellos), y así, y a partir de ellos, pude conocer y más que ser aceptado por otras familias, lograr un grado de confianza que me permitiera adentrarme tanto a la investigación, como en la vida en la zona.

Ya hemos hablado de Alberto, de Jaime, de Don Emiliano, y mencionamos anecdóticamente a una mujer que será de acá en adelante la persona que dotará de mayor contenido este trabajo: Doña Lucy. Hablaré de ella más adelante en el capítulo, pero es de mencionar que ella es una de las personas que mejor guarda los secretos culinarios, no quiero decir de la zona, pero su historia de vida enmarca la forma en que se han construido las tradiciones alimentarias y culinarias en relación a lo planteado en el capítulo pasado. Ella como otras

⁵² No quiero decir que mi condición de hombre fuera un obstáculo rotundo para entrar a las cocinas, caería en un cliché. Pero sí es de mencionar que mi condición de hombre, en marcada en el extranjerismo, causó una mayor reacción de inconformidad con mi presencia.

Los hombres son un eslabón clave en el entendimiento de las cocinas: Mantienen, al igual que las mujeres, unos saberes particulares, son aceptados en las cocinas, pero hasta cierto punto... “Los hombres de po’ acá en la cocina, emmm... no me cuadran.” (Padilla, 2018).

tantas mujeres a las que llegué y no llegué a conocer, enmarcan un saber que en el trasegar de la investigación no es principalmente femenino, pero la mujer si es un determinante importante en la práctica misma de la cocina. Aparte de ser las dueñas y lideresas en los saberes culinarios, son el bastión de funcionamiento en la cocina como lugar material.

Este capítulo también busca a partir de la experiencia y el relacionamiento tan cercano con las personas mencionadas, dar cuenta de cómo la inmaterialidad de las cocinas se ancla de manera inseparable a la memoria y un sentir de entrañabilidad, pero al mismo tiempo a lo material de esta. Una memoria que se ha construido desde distintos puntos de referencia, pero no hay que olvidar, que sin importar de donde se haya llegado, el territorio de la cuenca media del Sumapaz ha sido marcado históricamente en todas sus facetas por unas dinámicas migratorias particulares. Migraciones que, al tiempo, han construido procesos de tradiciones ancladas a la memoria, y únicas para esta región. Con esto nos podemos llegar a preguntar por un concepto tan usado en la academia, pero tan poco profundizado como lo es la tradición.

2.1 La cocina: Olores y un lugar comensal

"Tenemos que comprar una silla para que todos quepan en la cocina. Unos de pie, las otras encima de los maridos, otros sentados. No! toca comprar una silla larga..."
(Padilla, 2018)

Desde el primer momento en que conocí la finca “La Palma” en la vereda Paures del caserío me impresionó la dificultad para llegar a ella, y de igual manera, su acogedora arquitectura. Las paredes son en su totalidad hechas en madera. Y no es madera importada, sino madera de los bosques de la región. Esto no es único para la finca, muchos hogares campesinos están hechos de la misma manera, pero el aura y la energía de esa casa es muy calurosa. Será por sus habitantes, o por estar en lo alto del caserío, no sé, pero es agradable de sobremanera estar allí. Aunque si lo pienso bien es más acogedor, y no es un sentir particular, la cocina de esta casa. La familia de Doña Lucy que de hecho es grande, escoge este lugar como bunker para resguardar la noche y el frío que con ella llega. Diría Doña Lucy que la cocina es especialmente acogedora por el “calorcito”, y no es en cualquier momento del día, sino en la

noche. Las noches de ese enero del 2018 fueron particularmente frías. Al preguntarnos el por qué, Doña Lucy nos ilustró: “La lluvia y el clima, el frío de estos días es por el cambio de luna: De luna creciente a luna menguante... ¡Aprendan porque no les voy a durar toda la vida!” (Padilla, 2018).



Fotografía 4. Noches de cocina. "Moliendo donde Jaime".

En la finca existen dos cocinas: la principal que pertenece a los dueños de la casa que son Doña Lucy y Alberto, y la segunda, y más pequeña, pertenece a Jaime que es el administrador de esta. Las dos son diferentes en su ser y existir. Por un lado, la cocina de Doña Lucy, y digo de ella únicamente porque es la que más tiempo está ahí y la encargada de ella, maneja unos tiempos particulares ya que la vida de Doña Lucy y Alberto es muy singular. Ellos trabajan y viven de lo que producen en la finca, pero al tiempo se dedican la comercialización de lo que producen en Bogotá. Aparte de que Doña Lucy tiene una familia a la cual ayuda constantemente, sobre todo por sus nietos y la crianza de algunos de ellos en la ciudad. Por su parte, la cocina de Jaime es una cocina que está activa diariamente. Ella solo es utilizada por él ya que aparte de vivir solo, es reacio en ciertas ocasiones para que extranjeros entren a su cocina. La cocina de Jaime es tan particular como él. En esa cocina solo cocina él, bueno y en ocasiones Patricia, su hija, cuando va a visitarlo. Es muy extraño que un hombre cocine por esas zonas, y, a decir verdad, fue al único que vi cocinando; a parte no lo hace mal. Bajo estas situaciones, y bajo estos tiempos, funcionan las relaciones con las cocinas en esta finca en particular.

La mayoría de las fincas en la zona están conformadas por una familia nuclear “tradicional”: mamá, papá e hijos. Aunque la juventud en la zona es cada vez menor, los jóvenes que se han quedado, o han llegado, ni siquiera acaban la escuela aun existiendo una en el caserío. Se dedican a las tareas de los cultivos. La mayoría de las personas trabajadoras acá son personas que superan los 40 o 50 años⁵³, es gente que si se indagara su vida no son del caserío, o ellos sí, pero sus padres no lo fueron. Así se construye demográficamente el caserío, muchos “viejos” como diría Doña Lucy y una pequeña juventud. En lo que trasegué del caserío, y a las casas que visitábamos, las mujeres siempre eran las primeras o las únicas en aparecer ya que sus maridos trabajaban y los niños pequeños, en su mayoría hijos o nietos de los dueños o administradores de las fincas andaban en la escuela. Ellas se encargaban de la casa. En cambio, sus maridos estaban en los cultivos, o en los bosques cortando palos, o arriando mulas, o lo que se les presentase.

Bajo esta dinámica se compone el diario vivir de las personas en una semana normal y a mitad de año en el caserío. Pero como mencioné me fue muy interesante las dinámicas y las sensaciones de la finca “La Palma”. A parte de que me recibieron de buena manera a sabiendas de mi trabajo, la forma en que la vida transcurre en este lugar alejado del casco urbano es muy diferente en comparación a la del resto del caserío, y por lo mismo, encontré que las dinámicas en las cocinas son distintas. A parte de esto, y desde la etnografía, encontré que esta finca condensa la historia del caserío y la región del medio Sumapaz contada en el primer capítulo. Al desnudar las historias de sus habitantes y ver que la llegada de ellos al caserío se dio bajo contextos tan diversos como la procedencia de cada uno hace que esta finca sea el foco investigativo.

⁵³ Véase *Estadísticas 2011-2014. Icononzo*. Gobernación del Tolima & Secretaría de Planeación y TIC (2015). “En general, se observa que de 2011 a 2015 existe una tendencia a incrementarse la población en los grupos de edad más avanzada, lo que expone una dinámica de envejecimiento de la población municipal, puesto que en 2011 la proporción de mayores de 65 años representaba un 11,91% del total de población para ese año, mientras que para el 2015 este mismo grupo de edad representó el 12,23% con una tasa de crecimiento negativo de 0,22%, siendo esta la tasa de variación más representativa en todos los grupos etarios.” (p. 43).



Fotografía 5. Finca "La Palma" y sus paisajes

La finca tiene varios momentos a lo largo del año. El más habitual es en el que Doña Lucy, Alberto y Jaime están al tiempo todos en la finca. Allí, como dije, esta su sustento y trabajo. Otro momento, es en el que Doña Lucy y Alberto se van a la ciudad, así, Jaime queda completamente solo y bajo la responsabilidad de la finca. Y otro momento, en el que se enmarcan las festividades en el transcurso del año (semana santa, navidad, fin de año, etc.), es cuando la familia de Doña Lucy va a la finca y se convierte en un sitio totalmente distinto. Es de importancia distinguir estos tres momentos porque cada uno enmarca dinámicas de vida distintas⁵⁴, preparaciones distintas y conversaciones distintas... Pero hay un común denominador en las tres y es la vitalidad que el humo de las chimeneas le da a una casa sola o con multitudes.

Cuando el sol se dispone a salir la primera en levantarse es Doña Lucy. Lo sé no porque me levantaba al tiempo con ella, sino porque el ruido del golpe de las ollas avisa que se ha levantado. Es habitual que el canto del gallo se componga con el levantar de ella, {...} cuando está sola, casi siempre tiene obreros, así, las cuatro de la mañana se convierte en el abrebocas del día. Por el contrario, cuando está su familia el sol ha salido ya cuando ella está abriendo los ojos. {...} Doña Lucy, siempre directo a la cocina, predispone el fogón para que funcione todo el día. Sus hijos y yernos (cuando están), llegan recién levantados a la cocina. El frío de la mañana hace, y casi por efecto fisiológico, ir al calor del fuego del fogón. Saludar, dar buen día, servir, y tomar tinto, y dialogar así, en la primera charla matutina." (Benavides Sepúlveda)

⁵⁴ Yo estuve en dos de esos momentos exceptuando cuando Jaime está solo.

El levantarse se convertía en todo un deleite sensorial. No sé en que recaiga, no lo he catalogado en mi búsqueda y creo que si lo hago perdería el sentir del momento. Cuando me levantaba con el paisaje campesino y el olor a café recién hecho, mis mañanas sucedían con una vitalidad corporal más placentera. El primer sorbo de tinto, de ese café que trabajaron los primeros colonos campesinos que llegaron a la región, que es aromatizado con clavos de canela y a base de agua de panela, y contando con el frío que deja el rocío de la mañana, engalanan al paladar de cualquier comensal que esté dispuesto al quehacer campesino. Creo que sin este ritual diario el cuerpo, como el campo mismo, no dejarán que las labores se realicen de manera correcta.



Fotografía 6. Tostado del café con clavos.

Poner la olleta del tinto es la primera tarea a desarrollar cuando Doña Lucy entra a la cocina. Las chimeneas de la finca comienzan a trabajar cuando se prende el primer grupo de maderos que harán las veces de leña que hervirá el agua de panela como base del tinto, así le enseñó su mamá. Existe en la cocina de Doña Lucy por un lado la estufa de gas y el fogón de leña, uno enfrente al otro en su ubicación dentro de la cocina como si se tratase de una rivalidad. La estufa de gas se usa de manera intermitente ya que el fogón de leña es el principal artilugio que utilizar en la cocción de alimentos. La estufa de gas se usa cuando está lleno el fogón de leña, o cuando el fogón está sin candela y se requiere preparar algo de manera inmediata. Ahí

justamente se encuentra una de las particularidades para el fogón de leña en esa rivalidad estufa vs fogón de leña. Y es que el prender el fogón es una tarea muy compleja para quienes vemos esa herramienta por primera vez ya que requiere de un saber anteriormente consumado por un practicar constante. Los palos hay que acomodarlos de cierta forma, la candela, producida por un fósforo o vela hay que mantenerla en algún tipo de hoja seca o cartón para que, al disponerse encima de los palos, y después de un tiempo, logre prenderlos para que comience la hoguera a vivir. Esta es una tarea sencilla para quienes se relacionan con el fogón desde su infancia, el cual atizan⁵⁵ de manera recurrente; pero no tan sencilla para personas como yo que, aunque ya me haya relacionado con el fogón, aún no tengo perfeccionada la técnica del encendido del fogón de leña. Pero, por otro lado, y en mención de los que hemos probado la comida de un fogón de leña, y en palabras de Alberto, “...la leña le da un sabor diferentísimo a la comida. Por eso me gusta a mí más comer acá que pu’ allá en Bogotá.” (García, 2018).



Fotografía 7. Estufa de gas (abajo a la izquierda) Vs Fogón de leña (centro de la imagen).

Los españoles tienen un dicho muy interesante para los que estudiamos la cocina: “Huele que alimenta”. Cuando Alberto me dice que la comida sabe mejor cuando se cocina en leña, no me dispuse a comprobar los sabores en primera instancia, sino que primero busqué indagar en el olor que se emite cuando se prende la madera teniendo siempre presente este dicho que desde la primera vez que lo escuché, me retumbaba en la cabeza. Además de que el primer aviso de que la comida va a estar es el olor. Cuando estudiaba cocina una profesora de nutrición nos dijo que el ochenta por ciento del sabor se asimila mediante el olfato. Es decir:

⁵⁵ Véase en el glosario.

el olor que emiten los alimentos, componen la gran mayoría de lo que definimos como sabor. Así pues, el sabor de la comida campesina se define mediante el olor del producto cocinándose, y el olor de la leña quemándose que genera un sabor campesino singular.

Pero ¿por qué indagar frente a los olores? Yo pensé en el sabor desde un primer momento y transversal a la investigación en conjunto. Siempre supuse que el sabor tenía mucho que ver con la leña, con la clase de madera con la que se cocina. Además, que estudiar las cocinas es estudiar el sabor. Pero el olor lo empecé a considerar de manera más fuerte a partir de una situación muy experiencial dentro de mi investigación, muy etnográfica. Un día estábamos con mi familia desayunando en Pandi, al salir del restaurante, Tatiana, mi pareja, se me acercó y me dijo: “¿No se te hace que la gente de acá huele como diferente?” A mí me extrañó que haya dicho eso porque no sé cómo haría para darse cuenta. Esto me quedó sonando en la cabeza. En el siguiente viaje, ya sin ella, nuevamente nos sentamos a almorzar en el mismo restaurante (ese restaurante es el que siempre se selecciona para comer sea viniendo o yendo). A ese restaurante, el cual no tiene nombre, o al menos no hay letrero, va mucha gente. La gente que había ese día supongo que era del municipio ya que no era temporada de turismo ni nada parecido. Cuando me llevaron la comida trataba de afinar el sentido del olfato y oler a las personas, pero no encontraba mucho olor aparte del de la comida que me estaban sirviendo. Luego, al pagar, traté de acercarme a la cajera, que por cierto también cocinaba, pero no encontraba ningún olor en particular. Cuando ya nos disponíamos a salir del municipio con rumbo hacia la siguiente parada, Venecia, Alberto dijo que teníamos que esperar un señor al que le iba a comprar un frijol. Cuando el señor llegó, saludó, y se sentó entre Doña Lucy y Alberto. El señor venía con botas caña alta, camisa medio rota y jeans viejos, supuse que estaba trabajando en los cultivos que se veían a lo alto del casco urbano. Al sentarse, comencé a percibir su olor corporal. No olía a mucho en realidad, pero si había algo particular en su humor. Él pidió un almuerzo, y cuando llegó la mesera, empecé a percibir algún olor particular. No sé si estaba sugestionado por buscar olores diferentes, pero la mesera y el señor que iba a negociar con Alberto tenían un humor como ácido, como a árbol de naranja, o a una fruta biche, verde. Además, que ya no había casi gente en el restaurante. Así sucedió la tarde, y nos dispusimos a finalizar nuestro viaje, llegar al caserío y a la finca. Yo anoté lo que había percibido en mi libreta y busqué comparar lo sentido con los campesinos del caserío. Cuando llegamos a la finca, saludé a Jaime y tratando de no ser

evidente ni extraño, intenté olerlo cual perro. Puede ser gracioso, pero necesitaba hacerlo. Al tener contacto mediante el saludo con él, percibí un olor distinto al descrito anteriormente en Pandi, muy sutil, pero distinto. El olor de Jaime era más relacionado a la humedad, a tierra húmeda. A eso sentí que olía. Al proponerle esta inquietud y lo que sentí que había percibido a Doña Lucy y Alberto, llegaron a la misma conclusión:

“Eso tiene que ver con el clima. Allá hay unos bosques y acá es otros, uno se impregna de eso. Además de que uno está todo el tiempo por allá (en los cultivos y el monte) ... Pero creo yo (dice Doña Lucy), que eso tiene que ver también con la madera con la que se cocina. La gente se llena de ese humo y se les impregna a la ropa. ¿No ha visto usted? Por ejemplo, llega a su casa oliendo a campo... No lo había visto así, pero mire que si puede ser así (mientras se ríe Alberto) ...” (Benavides Sepúlveda).

Entonces, la madera y la leña no solo le dan sabor a la comida sino podríamos pensar entonces que también a las personas. Fue un descubrir muy interesante no solo para la investigación, sino para mi vida personal. La gente huele, y el olor los identifica en un lugar y da identidad social: “Soy de aquí o de allá”. Y es que los olores están presentes en todo lado, pero acá lo que nos convoca son las cocinas, y estas sí que están impregnadas de ellos: las maderas y leñas son una de sus mayores expresiones en lugares como el campo. En el caserío se usan distintos tipos de madera para cocinar: “...Eso cualquier palo seco se coge para echar al fuego.” (Doña Alcira, 2018), pero la predilecta, y la más vista en las cocinas a las que pude entrar, es una que llaman *punta e’ lanza*. Según Alberto se llaman así por la tinta que bota cuando es cortada: una “leche rojiza”, que además usaban los indígenas para pintarse el cuerpo. Esta madera de color pálido, y de delgado aspecto, es usada en muchas ocasiones para la postería en la zona (timple del frijol o la arveja, y cercas principalmente), y lo que sobra, se lleva a las casas y se usa ya sea sola o mezclada con otras maderas para prender la hoguera que avive el fuego. “Esa me gusta porque dura hart...” me dijo Doña Lucy un día acompañándola a recoger leña que había cortado Alberto. Esta madera es la que da vida al fogón, hace hervir las sopas y el agua de panela, logra asar la carne, colorea en los cachetes de quien la dispongan ese rojizo y sudoroso calor que propaga, y, sobre todo, marca la partida y final de ese camino diario y deseado que es el alimentarnos.



Fotografía 8. Árbol punta e ´ lanza.

En una de esas conversaciones tan amenas⁵⁶ que se daban en las noches ya sea en la cocina de Jaime o de Doña Lucy, les pregunté por el día, como les había ido teniendo en cuenta que yo no los pude acompañar porque me quedé en la casa haciendo otras cosas. La conversación se fue tornando más interesante cuando Doña Lucy y Jaime comenzaron a hablar del día siguiente y qué se les iba a dar de comer a los obreros. Mientras hablábamos, yo tenía presente lo que sucedía alrededor mientras se preparaba la comida: eran arepas con chocolate y cuajada. Doña Lucy comenzó a decir que, en la tierra de ella, los jornales se pagaban igual que como se pagan en el caserío. “En Yacopí, de lo que yo me acuerdo, se pagaba más o menos igual que acá, se les daba las mismas comidas y eso así...” (Padilla & Peña, 2019). Cuando Jaime se dispuso a hablar, los perros empezaron a ladrar. Doña Lucy empezó a intentar persuadir los perros con gritos para que no ladraran más, y ahí, me dio por preguntar cómo se manejaban los jornales mientras el olor a chocolate y leña me despertaban el apetito. Mientras hacía la pregunta, Doña Lucy espantaba los perros y se regaba el chocolate... Cuando se riega el chocolate hay que limpiar inmediatamente para que no se pegue, en especial en las placas de hierro que componen los fogones de leña ya que el olor a quemado invade su alrededor. Mientras tanto, las arepas se asaban y Jaime batía el chocolate y limpiaba el fogón:

⁵⁶ Esta se dio en una de las temporadas donde estaban Jaime, Doña Lucy y Alberto. Yo estaba como foraneo, pero, aun así, las dinámicas se dieron en pro a continuar como una temporada en la que los tres estuvieran solos.

"...Mire, el jornalero gana 30 mil más la alimentación: desayuno, almuerzo y onces. Eso es el jornal. Para cultivar cuatro arrobas de frijol (semilla) se necesitan 4 jornales (4 obreros por un día) porque toca sembrar el mismo día para que se recojan el mismo día todo. De esas 4 arrobas de frijol sacamos, en cuentas alegres, 20 o 30 bultos de frijol en la cosecha. Y a mí me toca a la suerte (la manutención del frijol y la cosecha) porque todo el día en la cocina no puedo estar ahí (en el cultivo)." (Padilla & Peña, 2019).

Cuando Doña Lucy nos decía eso, yo colaboraba en darle vuelta a las arepas en la paila, y Jaime, por su parte, colocaba más leña en el fogón para que se terminaran de hacer las arepas y para que se mantuviera caliente el chocolate. Doña Lucy va diciendo que es pesado y que casi siempre ellos van en pérdidas. Cuando le pregunto por qué, Jaime me responde:

"...Se trabaja para los otros: Se saca tanto (producto cosechado), por llevarlo a Bogotá me lo compran a tanto, me cobran tanto por el transporte, y ellos venden al doble o al triple lo que me compraron... Queda pa' la comida no más..." (Padilla & Peña, 2019).

La conversación del jornal terminó ahí ya que llegó Alberto que tenía hambre, y con él, la cuajada que sacó de la nevera. Se esperó un instante más que estuvieran las arepas, y nos dispusimos a comer. A comer en la cocina de Jaime. Empieza así una nueva conversación, pero ya con Alberto. El fogón de leña se está apagando y el olor ahumado se va yendo, entonces ponen el último tinto del día a calentar después de acabar de comer. Mientras estamos bajo la penumbra de un bombillo a medio alumbrar, se tomaba el tinto, y se "chistosea" ya que una de las vacas dio cría. Esa vaca es muy arisca y la tuvieron que ordeñar acostada, de lado, cosa "nunca antes vista" ... Esa situación nos volvió a dar mucha risa ya que les mostré las fotos que tomé de ese momento. A parte, se habla de si se cultivó frijol en el caserío, quién cultivo, cómo se hizo, si lo hicieron, y si no, por qué no, así, haciendo conjeturas, creándose chismes. La conversación se torna alegre. Doña Lucy y Jaime se ríen, pero Alberto no porque el chiste que están contando lo involucra a él. Doña Lucy y Jaime casi siempre, y durante la conversación alzan la voz de manera más fuerte al hablar, Alberto es más sumiso. (Benavides Sepúlveda).



Fotografía 9. Forma de ordeñar una vaca arisca...

Así se disponen la mayoría de las noches en la zona cuando se trabaja de manera corriente. En las cocinas, los olores y palabras que van y vienen. Esta trinidad se expresa de distintas maneras, pero se basan en un matrimonio en común: tanto la palabra, como los olores de la madera quemándose, del chocolate regándose, o de las arepas asándose, son compuestos de manera inseparables por sonidos, por ecos de distintos tipos, pero, al fin y al cabo, son en su esencia composición que representa todo un ritual de comensalidad que no necesariamente ni únicamente se aferra al acto de comer en comunión, sino que se desarrolla en todas las experiencias sensoriales y empáticas en relación con los rituales que rodean lo alimentario. Ramiro Delgado Salazar contiene de buena manera lo dicho acá, y habla de cómo la cocina con sus múltiples significados y de los que ella emana, puede entenderse y dar a entender las relaciones sociales, y se refiere a la comensalidad: “Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas...” (Delgado Salazar, 2000, pág. 83). Así, Delgado Salazar determina y ratifica la relación que planteó de igual manera Juan Camacho: “...en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos.” (Camacho, 2006).

La cocina como lugar a parte de darnos el espacio y los instrumentos para transformar los alimentos en comestibles, nos da de igual forma espacios e insumos para relacionarnos en pro a los lazos familiares y sociales. Pero no solo eso, al tiempo, las cocinas se aprovechan

de nuestra condición de seres biológicos (con hambre) y emocionales, para producirse y reproducirse, para vivir y considerarlas no solo por mí, sino por muchos de los estudiosos de la cocina como tradición viva. Y no se trata de romantizarlas ni mucho menos, las cocinas están vivas literalmente porque se relaciona entre muchas otras cosas con seres vivos humanos y no humanos. En la cocina como espacio físico no solo se transforma la vida, sino que sirve de intermediario para solucionarla:

"Sentados después de comer nos disponemos todos en la cocina mientras se toma el último tinto del día. El sueño de la huerta está presente y surge la conversación. Johan (hijo de Doña Lucy), con sueños de emprendedor habla de la posibilidad de un galpón de ponedoras que al igual que la huerta se busca empezar para el consumo propio, y luego, si funciona, para comercio. Surge acá una extensa charla sobre las ayudas que el gobierno puede brindar al campesino. Existen, menciona Doña Lucy, varios problemas: arreglo del baño, un conflicto menor por la disposición del agua con un "vecino" (colindantes), la carretera como problema principal en la zona, problemas de la inexistencia de una capacidad colectiva en la zona problemas con el municipio: "deber del campesino a ir a la gobernación (Ibagué) para buscar ayudas. Una serie de problemas a los que se les busca alternativas para ser subsanados..." (Benavides Sepúlveda).

Considero que etnográficamente fue gratificante más que hacer un trabajo investigativo, promover individual y familiarmente lazos emocionales alrededor de sitios tan especiales y cargados de tanta energía como la cocina. Creo que más allá de los fenómenos físicos que pueden llegar a existir dentro de una cocina⁵⁷, la complejidad (entiéndase complejidad como la forma teórica desarrollada desde las ciencias sociales) que existe dentro de un lugar como este, está basado en una multitud de formas de vidas que coexisten de manera casi musical, de perfecta armonía, entre olores, sabores, colores, sonidos, palabras, risas, disgustos, cantos, memorias, añoranzas, y otros tantos epítetos que conviven sustantivamente en un lugar como la cocina. Pero muy particularmente, y, sin olvidar, que todo este mundo ha sido un mundo construido bajo historias llegadas, bajo personas como Jaime, Doña Lucy y Alberto de distintas procedencias.

⁵⁷ El fuego como transformador de los alimentos. El frío que guarda los alimentos en las neveras. La panela que se amarga para el guarapo, y demás procesos fisicoquímicos que pueden existir en una cocina.

Por esto es que las cocinas de la finca “La Palma” surgieron como un epicentro investigativo. Porque allí existen tiempos y lugares distintos pero que confluyen de manera única. Una cosa es hablar y cocinar en la época donde solo están Jaime, Alberto y Doña Lucy, donde se habla de unas cosas en particular, del quehacer más concreto del trabajo en el campo. Y otra es cuando está la familia de Doña Lucy, que es un recurrente en las temporadas de festividades anuales, donde se habla y se cocinan otras cosas distintas a lo que se habla y se cocina a lo largo del año. Lo que se cocina es determinante a lo que se habla y viceversa, hay que entenderlas de forma dialéctica, pero a la vez paradójicas teniendo en cuenta las circunstancias y tiempos que convocan gente de aquí o de allá. Gente de San Juanito (Jaime), o gente de Mundo Nuevo (Alberto).

Ahora, a partir de este epicentro, es de tener en cuenta una serie de situaciones más generales en el caserío, y la comensalidad creada en espacios construidos históricamente por la migración, se trabajará frente a la identidad campesina en relación con las cocinas tradicionales.

2.2 “Aprendemos unos de los otros”: una identidad⁵⁸ campesina

He sido insistente en decir y promulgar lo dicho por una serie de autores que se refieren a la cocina como eje investigativo, y es el hecho de que las cocinas son un tema marginal en las ciencias sociales, pero una etnografía sin mencionar la cocina, o pasar por ella, no sería etnografía. La cocina⁵⁹ siempre ha sido, y esperemos por bien de las sociedades mundiales⁶⁰ siga siendo, el espacio predilecto para reunir las familias en sentires comunes: en un primer

⁵⁸ Según Ortiz (1996) la identidad es “una construcción simbólica que se construye en relación con un referente, un producto de la historia de los hombres” (P. 77). Caracteriza así, su proceso histórico y su estar situado en un punto de la línea del tiempo. Para Hall y du Gay (2003) la identidad es “un proceso que actúa a través de la diferencia, entraña un trabajo discursivo, la marcación y ratificación de límites simbólicos. Necesita lo que queda afuera, su exterior constitutivo, para consolidar el proceso” (p. 16). Este, construido a través de la diferencia y siempre ratificado en ella.

⁵⁹ Cuando me refiero a “la cocina”, me refiero a las estufas, a los mesones, a las sillas, a las mesas de comedor que crean relaciones a través de la palabra.

⁶⁰ Podríamos hacer un trabajo investigativo de como la industria alimentaria ha afectado la vida cotidiana de las personas alrededor del mundo y de la dieta, la nutrición y el sabor. Obstruyendo de manera tajante el relacionamiento que creaba las formas alimentarias anteriores a las industrias mismas. Pero quiero creer, y a petición de este autor (yo), que espacios como la cocina, sigan siendo privilegiados en el afianzamiento de los lazos familiares y sociales.

momento del alimentarse, y en segunda instancia afianzar los lazos entre las familias. Las cocinas campesinas atesoran esa gran riqueza que en las ciudades se están perdiendo. Ellos, los campesinos, al llegar del trabajo (sobre todo al desayunar y comer), disfrutaban del sentarse en comunión a comer lo preparado en su mayoría de veces por la mujer encargada de la cocina. Esto se está perdiendo de sobre manera en las ciudades⁶¹, y creo, que hay que aprender y recordar mucho esa vida campesina.

Ser aceptado en la cocina de una casa en pleno trabajo de investigación no es tarea sencilla. Se necesita adentrarse de manera profunda en la vida de las personas y de la zona, a la vez, que es el iniciar la construcción de nuevas relaciones y amistades con el territorio y las personas que vivan en él, que se esperan, por ende, perduren por mucho tiempo si se saben cuidar. Eso fue lo que me pasó en campo. Además de ser mi eje investigativo, el entrar a las cocinas como mencioné antes fue muy complejo, aunque al transcurrir del tiempo entendí que investigar las cocinas y la alimentación no es necesariamente adentrarse en el lugar físico de la cocina, sino que es adentrarse de manera sabia y sigilosa a todos los lugares materiales y no materiales que comprende el basto mundo alimentario y culinario. Por ejemplo, el cultivo.



Fotografía 10. Los caminos entre los cultivos...

El tiempo de investigación para este tipo de trabajos no es el más prolongado, ni el que yo como investigador y estudiante hubiera querido tener para este tipo de temas. Por eso traté de ser selectivo en los espacios en los que iba a estar y quería recurrir para los tiempos en

⁶¹ Aunque en tiempos de cuarentena, es de considerar que las cocinas como lugar y saber práctico, se han convertido en un lugar comensal donde las familias se vuelven a unir no solo bajo los efectos de la comida, sino de un relacionamiento constante que debería buscar el afianzamiento de esos lazos familiares desgastados o perdidos por la vida que la ciudad exige... (Hay intención de escribir un artículo sobre esto).

campo. Así, y en confianza a la memoria de la gente, preferí darle prioridad en ciertas ocasiones a lo que la gente decía desde lo que recordaba, desde lo que la emocionaba, desde cómo hablaban de los demás y de ellos mismos. No dejé de lado claramente los espacios físicos y las experiencias que allí pudiera llegar a tener, pero justamente en la experiencia de campo encontré que en las cocinas físicas no siempre surgían las memorias, no siempre se hablaba de lo que yo quería indagar, y justamente acá, en un lugar alejado de las cocinas físicas, fue donde comencé a encontrar el mayor hallazgo de esta tesis.

En uno de los viajes de principio de año, ya para devolvernos, y bajando el camino que de la finca nos lleva al carro, Doña Lucy, Alberto, Jaime y Doña Alcira, empezaron a charlar de la última “marranada”. Doña Alcira es una señora que con su esposo Don Alberto (otro Alberto), en ocasiones cultivan en sociedad con Doña Lucy. Cultivar en sociedad es un acto de confianza y reciprocidad que se basa en la palabra. Las sociedades que se dan en el caserío las pude observar de sobremanera a lo largo y ancho del mismo. Por un lado, existe la persona dueña de la tierra, en este caso Doña Lucy, la que se asocia con alguien que necesite la tierra para cultivar, por lo general un jornalero que en este caso son Doña Alcira y Don Alberto. Ellos están dispuestos a trabajar durante el periodo del cultivo: desde la siembra de la semilla, hasta la cosecha y posterior comercialización del producto. Por un lado, el dueño de la tierra da el tajo donde se va a sembrar, y depende del acuerdo, el jornalero y segundo socio tiene que limpiar el tajo de la cosecha pasada, o simplemente se dedica a sembrar de forma inmediata. El dueño de la tierra aparte del tajo da los insumos que se necesiten a lo largo del tiempo que demore la cosecha: fertilizantes, maquinaria, fungicidas, venenos, etc. Por su lado, el segundo socio ya no gana jornal, sino que con el cuidado y trabajo constante hasta la cosecha -matamaleceando, fertilizando, trabajando el cultivo, pagando los jornales que necesite en el momento que necesite, etc.-, tendrá la mitad de las ganancias al momento de la venta del producto. Esta es la sociedad que se efectúa en la zona. Una persona dueña de la tierra, otra(s) persona(s) dueña de la mano de obra, que con ciertos acuerdos se dividen los trabajos del cultivo, y que al final del ciclo de producción se dividen las ganancias en partes iguales (Padilla, 2018). Esta es la relación que tienen Doña Lucy, Alberto, Doña Alcira y Don Alberto, de sociedad, una sociedad que, hasta principios de 2018, llevaba dos cosechas y según ellos, no les había ido mal.

Tan así no les había ido mal, que iban a reuniones comunes. Las relaciones entre los campesinos por lo general son muy buenas. Aunque el trabajo ocasiona ciertos inconvenientes, como dije anteriormente, las relaciones en esta sociedad laboral eran muy buenas. La marranada era un término que nunca había escuchado. Ellos bajando hacia el carro se reían mucho de la borrachera que Alberto, el esposo de Doña Lucy, se había metido. “No podía ni caminar” decían entre carcajadas. Yo no quise interrumpir ese momento de algarabía, pero me quedó sonando lo de la marranada... Una vez llegados al carro, y mientras se descargaba la yegua de las maletas para meterlas al carro, le pregunté a Doña Lucy que era la marranada, que no entendía que era eso. A lo que ella me respondió: “Pues la marranada es como una fiesta que se hace jugando tejo y después se reparte un marrano por libras.” (Padilla, 2018). Pensé “!qué cosa rara!”. El tejo siempre se recompensa con cerveza, risas o dinero, pero no sabía que la comida podía ser la recompensa al juego.

Cargamos las maletas al carro y emprendimos el viaje de la vereda al caserío donde se bajaban Doña Alcira y Don Alberto. Llegamos al caserío y ellos se bajaron, se despidieron y cogimos rumbo a Bogotá. Saliendo del caserío, y ya solos con Doña Lucy, Alberto, mi hijo y yo, les pregunté que cómo era lo de la marranada, que me había causado mucha impresión. Mi hijo, Juan José, se rio de esa palabra tan chistosa. Decía que si era un cerdo grande o qué era.

Es que aquí es diferente... eee... por ejemplo aquí juegan diez personas y con diez tapas de cerveza. Entonces el que... y se anota allá en un cuaderno y cada uno le dan un número, que va escrito en la tapa. Por ejemplo, las diez tapas se les ponen del 1 al 5, se repiten los números dos veces, y cada uno saca una tapa, y pues dos personas van a sacar el mismo número, pero pues no lo dejan ver, y que, y luego empiezan a jugar. {...} Es que esa vez que fuimos a la marranera, entonces, rifan una presa, cualquier presa, van diez jugadores, y empiezan. A cada uno le dan un número. Y luego empiezan a jugar, y el que gane, por ejemplo, van a diez balazos, y cuando completen los diez balazos, o sea, el que ganó tiene un número, por ejemplo, el número dos, y otra persona, que sacó también el número dos, entonces se ganan la presa y se la reparten. Entre los dos {...} El marrano ya está muerto, ya lo tienen todo arreglado y todo eso. Uno lleva un talego. Por ejemplo, rifamos una pierna... Ah! Pero primero pagaron la ficha que le dan a uno, por ejemplo, esa vez pagamos diez mil pesos. Uno pierde si no gana los balazos porque como se anotó. Y el que gana es el que recogió los diez mil por cada uno.

El tejo es diferente. Por ejemplo, nosotros jugamos ahí en Pacho y ahí por ejemplo se iban de dos. Hay seis para jugar, por ejemplo, entonces se van tres y tres, y el que llegué a los nueve balazos, bueno a los balazos que ellos pongan, sí, a los doce, bueno a los que sea, y entonces se ganan la carne y la reparten. Por ejemplo, si son seis libras, dos pa' cada uno, así es. Allá lo jugamos en Pacho así, y dice voy a rifar por ejemplo la cabeza. Entonces se gana la cabeza. Porque como toca pagar las cervezas... (Padilla & García, 2018)

Y cuando le preguntó quién porciona al animal me dicen: “El dueño de la esta... Por ejemplo, yo voy a hacer una marranada y voy y lo llevo a la cancha de tejo, donde va a ver la marranada.”. Con esto, les pregunto si se porciona diferente el animal, o siempre se porciona igual, son las mismas presas:

Nooo... Lo porcionan diferente. Mire mijo, hay gente que le saca, por ejemplo, el hueso aparte, hay otros que van y echan con hueso. Hay otros que lo sacan por pulpa... Carne con hueso. Es que la gente lo vende así, carne con hueso para salir. Porque como el hueso no es tan... no sabe tanto. Entonces parten el cerdo por porciones con hueso y todo lo venden. Para que salga todo igual. {...} Por ejemplo, varias marranadas lo despresa entre varios, para que sea más rápido. Y por ejemplo cada uno que lo despresa lo hace diferente, pero el dueño del marrano dice cómo. Es más que entre ellos se ayudan para despresar el animal... (Padilla & García, 2018)

La marranada en el país es una práctica de vieja data, sobre todo para épocas decembrinas. La reunión alrededor de criar el animal, matarlo, y despresarlo, ha marcado la vida de muchas personas en el país, sobre todo de Antioquia la grande (Redacción El Tiempo, 2012). Pero en el caserío encontré un complejo mundo que mezcla el juego, la comida y la bebida. Ellos en la última marranada no ganaron nada, por eso prefirieron tomar y bailar. Pero más allá de las risas quiero resaltar el papel del juego en una actividad tan particular en el país. Me emocionó en ese momento el haber encontrado una práctica alimentaria tan particular y a la vez tan generalizada en el caserío. Un juego como el tejo refiere de manera inminente la cerveza como armoniosa relación. Es más, los niños que acompañan a los adultos a estas actividades parece que van a replicar este acto no necesariamente dañino, sino por el contrario, un acto de unión social y ocio. Pero me es más interesante cuando el juego se entrelaza con la bebida y el alimento. A demás el cerdo, un animal muy querido en la mayoría del país por su sabor tierno y grasa tan apetecida para distintos medios, crean un conjunto

entre juego, bebida y comida; enuncia una serie de relaciones y dinámicas tanto económicas, como sociales, como históricas y culturales. La complejidad de la marranada en el caserío es materializada a través de las fichas, de las tapas, del convenio, del juego de tejo, de la cerveza, de las presas, y de las personas que disponen en el juego.

Detenerse en las personas que entran en la marranada describiría toda la serie de relaciones comensalísticas que se desenvuelven entorno a esta práctica. A parte de ratificar lo dicho en el subcapítulo anterior cuando mencionaba que las relaciones de comensalidad no solo se dan alrededor de la mesa y el comer, sino que la comensalidad entra de manera muy potente en todo el circuito alimentario y en cada ritual que los humanos disponemos para alimentarnos. Como diría Mauss, “es un hecho social total”.

Por lo anterior, quiero detener en lo dicho por Alberto y Doña Lucy en referencia a la ayuda que se presta al momento de despresar el animal. Antes de entrar en la conversación por la diversidad de saberes y prácticas que acumula el caserío en relación a matar o despresar un animal como el cerdo, relataré una anécdota que ayudará al hilo conductor que acá enunciamos: En la finca La Palma, para fin de año del 2017, se mató un cerdo para las festividades de fin de año. El animal se había criado todo el año, y para esa época, ya estaba planeando el tema de tesis. El animal fue atrapado entre Jaime, Alberto y Fabio, el antiguo administrador de la finca. Él, Fabio, mencionaba de sobremanera que era un experto matando cerdos, que ya había matado muchos. Le hicieron caso. Yo no quería ver, pero al mismo tiempo el amarillismo de ver el acto de matar el cerdo me carcomía. Cuando acomodaban el cerdo, Fabio sacó el cuchillo “mataganao”. Ante esto Jaime le dijo que si no le iba a pegar el mazazo primero. Fabio dijo que no, que él no los hacía sufrir. Jaime entre risas y molesto, le decía a Doña Lucy que eso no era así, que él (Fabio) no sabía, que en la tierra de él (Jaime) tanto las vacas como los marranos se mataban pegándoles con un mazo en la cabeza y después de inconscientes se les daba la puñalada... El hecho fue que Fabio mató al animal como él “sabía”. Le clavo la puñalada entre un brazo delantero izquierdo y el pecho directo al corazón o a una arteria. Al final el animal sufrió mucho, chilló como 15 minutos de manera en que a medida que se desangraba, perdía fuerzas y el chillido era menos fuerte. Salió mucha sangre y fue muy fuerte verlo morir. Jaime repitió que Fabio no sabía, que eso no tenía que salir tanta sangre porque que iba a quedar para la rellena (no se pudo recoger lo que debía ser, ya

que salió mucha sangre y se dejó perder un poco), además que el animal sufrió mucho⁶². Mientras tanto le reclamaban a Fabio que eso no debía haber sido así, Fabio sacó varias excusas... Al momento de porcionar el animal, Fabio, Jaime y Doña Lucy se acercaron a hacerlo. Después de quemarle la piel y los pelos lo diseccionó Jaime y empezaron a sacarle las vísceras las cuales eran responsabilidad de Doña Lucy lavarlas y arreglarlas, mientras tanto, y yo ya más cerca del animal, Jaime y Fabio lo despresaban y hablaban de cómo cortar tal parte, o como sacarle tal posta ya que conocían las partes del animal de manera distinta. Uno conocía el nombre de una parte del animal de tal manera, y el otro de otra. Por ende, uno cortaba la presa de tal forma y el otro de otra. Al final se ayudaba el uno al otro. Al menos lo tenían que hacer para acabar rápido y con el menor desperdicio.

Estos dos casos, el de la marranada, y la anécdota del sacrificio del cerdo, dan pie para nombrar estos quehaceres como unas prácticas de ayuda. Doña Lucy y Alberto lo dijeron cuando conversábamos de la marranada: “Es más que entre ellos se *ayudan* para despresar el animal”. Y algo similar sucedió con el sacrificio del cerdo. Uno sabía cómo matar al animal, uno lo mató (Fabio), aunque el otro (Jaime) tenía otra forma, pero como el desprese es una tarea álgida, laboriosa, por eso la ayuda en el trabajo debe ser conjunta. Jaime viene de San Juanito y Fabio es nacido en el caserío, dos maneras distintas de entender, conocer y nombrar el mundo, esto lo vi de manera importante en el desprese: Fabio le decía costilla, Jaime costillar, Fabio panza, Jaime tocino, Fabio le decía pierna, Jaime paleta, etc. Estos ejemplos son muy potentes en el sentido que demuestran la diversidad de conocimientos en torno a un animal. La marranada por su parte se define por lo que el dueño diga en cuanto al desprese. Pero el montón de saberes expresados en el nombrar e intervenir en el animal es muy grande, potente y complejo cuando sabemos que los ayudantes no solo son ayudantes, sino que son personas cargadas de distintas herencias y de diversas procedencias. Desde los primeros cazadores de borugos llegados del oriente de Cundinamarca a principios de siglo XX, hasta la crianza de los cerdos después de los años 70 en la región, los mamíferos de la familia de

⁶² El no hacer sufrir de sobre manera al animal es la forma en que se le agradece el alimento que será. Que pierda la vida por lo que nos dará, merece un sufrir rápido y de igual manera, el buen y total aprovechamiento de sus partes, marcan la forma como se le agradece el sacrificio. Dicho por Jaime y Alberto (2017).

suidae (cerdo) y roedores (borugos), se les ha adjudicado saberes y prácticas (con relación a sabores similares) tan diversos, como la procedencia histórica de las gentes en la región.



Fotografía 11. Asado de cerdo, chorizo, mazorca y plátano: en familia.

La ayuda se ha construido de buena manera en el caserío en un sentir mancomunado, no sé si en otros ámbitos de la vida en la zona se reproduzca de forma tan potente como en las cocinas o lo relacionado con la alimentación. Aunque podía ver como se ayudaban a solucionar ciertas cosas en el cultivo, en la comercialización, etc., en las cocinas logré encontrar las formas diversas de conocer frente a un saber, a través de enunciaciones y prácticas particulares. Nuevamente, la finca La Palma, invocó ese foco investigativo que me ayudó a encontrar concretamente lo que llamaré “cocinas solidarias”.



Fotografía 12. Reunión para desgranar el maíz.

Pero hablemos un poco de quién es Doña Lucy y su importancia en todo este camino hacia las cocinas solidarias. Nacida en Yacopí departamento de Cundinamarca, Doña Lucy siempre ha sido una persona autodidacta en todos los ámbitos de su vida menos en uno, en la cocina. Su mamá y sus hermanas le enseñaron la mayoría de las cosas que sabe. La cocina criolla es su especialidad, se desenvuelve en estas preparaciones de una manera envidiable para cualquier cocinero profesional. Aunque cuando los platos tienden a ser extranjeros, se ve en dificultades. Su sazón es gratificante para cualquier paladar, al mismo tiempo que las cantidades son un reto para cualquier estómago. Así y todo, es una experta, y predilecta cocinera en cualquier cocina a la que se acerque. Tan así lo buena cocinera, que las mujeres del caserío le preguntan por sus platos... “En una conversación con Doña Alcira cuando se acababa el desayuno y disponían la loza a la cocina, le preguntó a Doña Lucy como se llamaba la sopa que había hecho que estaba sabrosa, le dijo "sancochito" (Benavides Sepúlveda).



Fotografía 13. Doña Lucy...

El temperamento de Doña Lucy la hace la jefa de las dinámicas cotidianas de la finca. Jaime con su gran conocimiento tiene una voz importante en las decisiones. Alberto por su temperamento es más sumiso, aunque con un gran saber frente al ser campesino. Alberto me impresionó ya que su capacidad de caminar y de hacer nudos, saber importantísimo en la vida campesina, lo hacen un bastión significativo para la finca. Las decisiones se toman entre los tres, pero la decisión final es de Doña Lucy casi siempre, y Alberto. Por lo general, y al ser Doña Lucy la voz en jefe, el lugar predilecto para esto, para las decisiones, es la cocina o la alberca. Estos lugares me brindaron valiosa información. En estos lugares es donde las cocinas solidarias aparecen de manera mágica y maravillosa en las conversaciones y las

preparaciones, alrededor del fogón de leña, de la olla y la masa del envuelto, del tinto, y del lavar el pisco o el pollo, o las hojas de quiche en el lavadero.

"Acá también aprendemos uno de los otros. Por ejemplo, lo del envoltorio de Quiche me lo enseñó a hacer Patricia, y a ella el papá, Jaime, y de ahí aprendí yo... A mí mi mamá me enseñó poco porque me fui temprano, de resto mis hermanas, pero viendo y experimentando aprendí. De a pocos... (Padilla, 2018).

En lo que logré ver del caserío y en la finca La Palma, y lo que Doña Lucy me contó, la solidaridad al momento de cocinar se da de manera conjunta. La solidaridad es el sentir que ejerce presión para la supervivencia de todos. El caserío de Mundo Nuevo biogeográficamente ha permitido, y sigue permitiendo, que la gente pueda adaptarse de buena manera en la zona, pero no solo bajo el hecho de posicionarse en un nuevo territorio parecido del que vengo, sino como pasaba desde principios de siglo cuando la gente llegó: tenían que unirse y apoyarse, ayudarse, ser solidarios para superar los problemas no solo políticos, económicos y/o sociales, sino que de igual forma, alimentarse y construir identidades propias que ayudaran a esas luchas a través de las cocinas. Así como vimos también en la guerra de Villarrica donde la solidaridad hizo que la gente sobreviviera con un cuarto de carne para diez personas, para desde la base, desde lo cotidiano, comenzar a construir una lucha y una identidad de lucha campesina a través de lo más primordial e importante, la lucha por el alimentarse y el hambre expresada en las cocinas. Las cocinas tradicionales en el caserío y en la región son unas cocinas basadas en la solidaridad, son cocinas solidarias.



Fotografía 14. Envueltos en hoja de Quiche.

Las cocinas de la región no se han construido bajo lo exótico de sus preparaciones ni mucho menos. Las cocinas en la región se basan en un saber y quehacer previo, los cuales, se han convertido en propias por el hecho de que son realizadas en un nuevo territorio, un territorio receptor, bajo la consigna de ayuda, y entender así, que se hace bajo el sentir de compartir saberes propios y convertirlos en saberes comunes.

En la cocina, mientras se hace el desayuno, Doña Lucy y Jaime, como son de distintos orígenes, dialogan de sus recuerdos culinarios y recetas: hablan de unas hojas que al igual que el amero (maíz), la hoja de plátano, el quiche, existen otras. La gurupera (Jaime, de San Juanito, Meta) y el murrayo (Doña Lucy, Yacopí, Cundinamarca) ... Por ejemplo, Doña Lucy habla de un amasijo de maíz. Se muele el maíz, y hacen un bollo, le agregan guiso y se lo comen con ají. Esas eran las comidas en su tierra. Por su parte Jaime habla de una torta de frijol que hacen en su tierra ya que existen hornos en casi todas las casas. Famoso hornos de barro donde se hacen los apetecidos panes de sagú... (Benavides Sepúlveda).

Estas anécdotas a lo largo y ancho de la historia y del territorio se convierten en realidad y se hacen material. No se quedan en el recuerdo o lo que podría ser. Precisamente lo entrañable del recuerdo busca ser suplido a través del reencontrarme con ese recuerdo, con esa preparación. Así, se disponen a buscar los recursos. Se preparan de manera tal en que se siga la receta original. Las técnicas se adhieren a lo que se tenga disponible entendiendo que no son los mismos territorios con los mismos recursos, pero eso se quiere, comenzar a darle a esa receta la identidad propia de ese territorio: colores, sabores, sonidos, olores, etc. Se habla mientras se prepara, se espera con paciencia la cocción de las preparaciones, mientras los olores y sonidos activan el estómago y por fin se abre la olla y se dispone a servir...



Fotografía 16. Torta de arroz y pan de sagú: De la tierra de Jaime.



Fotografía 16. Masa de envuelto: De la tierra de Doña Lucy.

Al igual que vimos en el primer capítulo cuando mencionábamos que el caserío fue un lugar de refugio a lo largo de la guerra de Villarrica, y en realidad a lo largo de su historia en general, observamos que al igual que ayer, hoy el caserío sigue siendo ese lugar refugio y lo vemos expresado en lo que a su tradición alimentaria se refiere. Lo interesante es ver que acá, en este lugar receptor, se expresan una serie de relaciones históricas que no solo se tratan de un pasado, sino de un presente constante y un futuro anhelado a través de anécdotas de lugares múltiples. Me explico: El caserío convoca y recibe no solo a distintas personas, sino que, y a la vez, a distintos lugares, a las procedencias de las gentes, a los gustos de las gentes y a las tradiciones de las personas. Pierre Bourdieu mencionaría:

Y es sin duda en los gustos alimenticios donde se encontrará la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o al derrumbamiento del mundo natal y cuya nostalgia se mantiene de forma más duradera: el mundo natal es, ante todo, en efecto, el mundo maternal, el mundo de los gustos primordiales y de los alimentos originarios... (Bourdieu, 1988, pág. 77)

Es inevitable el recuerdo, la memoria y/o la anécdota, el caserío lo permite y los lugares donde se cocina o se produce el alimento, son epicentro de ese llamado maternal que, por múltiples decisiones de la vida alejaron a Jaime, Doña Lucy, y demás personas de ese mundo natal que la nostalgia trae constantemente a la memoria y a la realidad del caserío. Por eso las cocinas solidarias no son solo un espectro de prácticas o sentires de ayuda o colaboración mutua en la materialidad misma de producir o preparara alimentos, sino que, y al tiempo, son un sentir entrañable de compartir memorias, lugares, amores y anécdotas que recuerdan lo más profundo del ser de una persona: ese sabor maternal que perpetuó la crianza, el lugar de procedencia y la familia.

2.3 Una discusión sobre la tradición

A lo largo del trabajo se le ha dado mucha relevancia a un concepto que aparece de manera recurrente en esa relación a las cocinas y a la alimentación y es el concepto de tradición. Creo que hemos llegado a un punto en el que es interesante abordar este concepto, ya que aparte de ser mencionado recurrentemente en esta tesis, es usado recurrentemente en la antropología

y las ciencias sociales en general, a tal punto, que es un poco abusivo su uso teniendo en cuenta que el acercamiento crítico al concepto ha sido poco, y, creo que esta tesis permite un abordaje crítico al mismo. Lo anterior, entendiendo de igual manera, y de forma particular, que cuando intentaba hablar de lo “tradicional” en campo, el concepto quedaba en duda para las personas, no porque no lo conocieran, sino porque no encontraban en su cotidianidad o materialidad cosas o herramientas que les dieran apoyo para hablar de la “tradición”.

Las cocinas tradicionales al ser un campo de estudio tan experiencial y sensorial, remite de manera casi anecdótica a los recuerdos que yo como investigador puedo llegar a tener en relación con las cocinas mismas. Mi abuela, por ejemplo, es una persona y un recuerdo indispensable en mi quehacer en la cocina, y no solo mío, sino de muchas personas y pueblos enteros. El estereotipo de “buena cocinera” no se les ha dado a las abuelas de forma gratuita ni mucho menos. Ellas son las que, y gracias a una experiencia consumada, han logrado no solamente sazonar bien, sino que han logrado mantener todo un acervo de conocimientos en relación con saberes y prácticas tan amenas como lo son las cocinas. Pero ¿al caso ellas, las abuelas, quisieron ser cocineras desde siempre? ¿Por qué a las abuelas (ellas) y no a los abuelos (ellos) se les ha consignado (casi impuesto) estos conocimientos? Mantengamos estas preguntas en el tintero y acerquémonos a como se ha entendido la tradición en general, no solamente desde la academia, sino desde los saberes más populares, como posible respuesta a las preguntas planteadas. Claro está, sin olvidar la tradición desde las cocinas.

La profesora María Madrazo Miranda, de la Universidad Autónoma del Estado de México hace un acercamiento al concepto y dice:

La palabra “tradición” es polisémica en la medida en que su sentido se ha venido construyendo y renovando, incluso desde ámbitos diversos; lleva la impronta de lo coloquial, de la teología cristiana y, recientemente, ha emergido como una categoría de las ciencias sociales, y en su largo periplo ha venido mostrando evaluaciones contradictorias. Por un lado, la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido *es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad*. Pero desde otro punto de vista ese anclaje no es otra cosa que un síntoma evidente de la dificultad de adaptación expedita a los crecientes cambios que exige la vida moderna o el progreso, cuando no, se ha dicho con frecuencia, una mera conjunción de ignorancias y simplezas que en muchos casos reflejan una mente obtusa. Esto sucede

porque la tradición ha sido comprendida en términos de *un autoritarismo irracionalista* que sin mayores miramientos traduce la idea de que la experiencia de las nuevas generaciones no debe contradecir el saber acumulado y decantado por las generaciones anteriores. Según esto a la tradición hay que obedecerla y hasta reverenciarla, por supuesto en detrimento del espíritu crítico. (Madrado Miranda, 2005).

La anterior cita condensa una buena serie de premisas bajo las cuales se ha entendido la tradición, y, en consecuencia, se ha actuado sobre esta. Retomemos las preguntas enunciadas anteriormente sobre las abuelas. Ellas se han mantenido por mucho tiempo como las portadoras de los conocimientos culinarios, pero no es título gratuito, ya que creo que ellas fueron víctimas de ese “...autoritarismo irracional...” que menciona María Madrazo frente a lo tradicional. La mayoría de abuelas, o de esas abuelas que consideramos grandes cocineras, vienen del campo, y creo que ese es un común denominador de Colombia y porque no, de América Latina. Esas abuelas que desde el campo o las ciudades reproducen sus saberes culinarios, obedecieron desde su infancia a un proceso social en el que ellas, por el hecho de ser mujeres, estaban en una obligación social de entrar a la cocina, o ir a la huerta con su mamá, su hermana, o su abuela para aprender de ellas y promoverse un buen futuro. Y no es que se las llevase a la fuerza a entrar a las cocinas y aprender. Por el contrario, cuando se menciona “obligación social” se quiere dar a entender que, desde niñas, y a través de la palabra y la experiencia misma entre lo que hacen las mujeres y lo que hacen los hombres, se les da a esas niñas un lugar y un sentir para sus vidas muy particular que se traduce en las cocinas. Podríamos decir entonces que, bajo este entendimiento y actuar frente a las mujeres desde temprana edad, como en el caso de las abuelas, se ha construido toda una tradición en pro a las cocinas; donde hay una fuerte presencia de esas tradiciones campesinas, las cuales, se han constituido de manera tal, en que las mujeres desde niñas se adhieren a esa “obligación social”, a ese “sentir irracional” de entrar a una cocina a aprender y aprehender lo que sus abuelas, mamás o hermanas les puedan enseñar entorno a un saber cómo el culinario. Esa “irracionalidad” no corresponde a la definición “Que carece de razón” (RAE, 2020), sino que, y, por el contrario, es un sentir contenido de razón, ya que ellas saben y son conscientes de que su deber social es aprender los secretos culinarios, pero más allá de eso, la irracionalidad aplica cuando no se logra diferenciar el porqué del deber adjudicado preferiblemente a las mujeres.

Pero es de mencionar que de la construcción de una tradición que se ha expresado de manera particular en las cocinas, y de manera aún más particular en las cocinas colombianas y podría decir que latinoamericanas, hay un escenario importante que se ha venido refiriendo desde múltiples lugares que refrescan ese concepto tan cerrado de tradición donde ya no se debe entender la tradición como mencionaba en su crítica Madrazo (2005), en la que “...la idea de que la experiencia de las nuevas generaciones no debe contradecir el saber acumulado y decantado por las generaciones anteriores. Según esto a la tradición hay que obedecerla y hasta reverenciarla...”, si no, y, por el contrario, la tradición merece un acercamiento desde la idea de que hay que renovarla constantemente.

Aquí hay que mencionar el acercamiento que hace Javier Marcos Arévalo cuando postula que este concepto debe ser “resemantizado”. Esto entendiendo que la tradición ha estado inmiscuida en lo estático, inalterable y pretérito, que se traduce en una forma de concebir la tradición de manera muy restrictiva. Por esto se acerca a la teoría del cambio cultural y postula una definición. Dice que es un proceso inacabado, en donde existen dos polos que se relacionan dialécticamente: “la continuidad recreada y el cambio”. Lo que quede en el presente de algo pasado eso es tradición. Es “...la permanencia del pasado vivo en el presente.” (Arévalo, 2004, pág. 927).

A este acercamiento, y reitero, enmarcado en el contexto de las cocinas como eje de entendimiento del concepto de tradición, se acerca de igual manera y más concretamente la Política para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia, cuando en la construcción de una política en pro a la alimentación y cocinas tradicionales del país realiza un acercamiento de manera teórica al concepto de tradición en un matrimonio con el concepto de identidad:

La identidad de un grupo humano está estrechamente ligada a sus hábitos alimenticios. La cocina y el consumo de los alimentos es quizá el principal generador de espacios de socialización de las personas. Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/ comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva. {...} La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la

experiencia y mediante la comunicación oral. La cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y, no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores. (Ministerio de Cultura, 2012)

Bajo el concepto que nos da Arévalo, y el que nos brinda la política de cocinas tradicionales, podríamos entrar a un nuevo y complejo significado de lo que implica la tradición en términos generales y en términos particulares con relación a lo alimentario y culinario, y, en relación con lo criticado por Madrazo. Así pues, es de mencionar múltiples puntos acá. Por un lado, se concibe la tradición como generadora de identidad no de una persona, sino de un grupo o colectivo social. Debemos enunciar acá que la tradición, y más el quehacer culinario y alimentario es esencialmente colectivo y social, ya que, en sus implicaciones prácticas su expresión más común y cotidiana se enmarca en el hecho de su sociabilidad, en el compartir el alimento y la palabra. Pero la identidad no se logra solamente en el hecho de cocinar, todos lo hacemos, el hecho que genera identidad en torno a lo alimentario y culinario se expresa en distintos y diversos ámbitos: los productos, las técnicas que se van reproduciendo según el mandato de saberes que las preceden, pero sobre todo, es gracias a la relación íntima que una cocina pueda llegar a tener con un territorio en particular y una historia particular, y por ende, con las gentes que se han adherido histórica y geográficamente a ese territorio. Pero, por otro lado, y ligado a lo anterior dicho, no hay que dejar de lado esa característica que la tradición lleva consigo en lo más profundo de sí misma, y es la forma en que se transmite. Y es que, si no es transmitida, simplemente moriría, y la familia como órgano base de la sociedad es la encargada de recrear esa “permanencia del pasado vivo en el presente” que nos menciona Arévalo. Como las abuelas, como esas grandes cocineras, ellas son las responsables de transmitir ese pasado vivo, y quiero recalcar eso, las cocinas son un saber vivo por el simple hecho de producirse y reproducirse cotidianamente en las cocinas y mesas de los hogares y restaurantes alrededor del mundo. Pero volviendo a las abuelas, su obligación social está mediada por esa tradición que requiere de ellas para continuar viva en las sociedades, para generar identidad colectiva, y para recordarnos constantemente que la vida está llena de bellas experiencias que nos llevan a la memoria y a ese sentir entrañable de volver al recuerdo mediante sabores, olores, colores, sonidos y texturas.

Por último, quiero rescatar un apartado que deja esa construcción de la política de cocinas tradicionales en relación con la tradición:

La relación entre tradiciones culinarias y su práctica le imprime una dinámica particular a las cocinas tradicionales, y se constituye en un medio de expresión de la creatividad y del ingenio de las comunidades y las personas. Las tradiciones culinarias no están cristalizadas o fijas en el pasado. *No obstante (al) estar la cultura culinaria cimentada en la tradición de los pueblos, las prácticas culinarias cambian con el tiempo, viajan de un lugar a otro con las familias que migran, se adaptan a nuevos contextos productivos y adquieren particularidades regionales y locales.* (Ministerio de Cultura, 2012).

La cita mencionada anteriormente es el fiel argumento que enmarca este trabajo. He tratado de construir un texto en relación con las cocinas, a la identidad, a las gentes y al territorio mediadas por una particularidad histórica como lo son las migraciones (forzadas). A raíz de esto, y mediante la experiencia misma me he encontrado con unas formas particulares de entender el mundo a través de las cocinas, donde la solidaridad es un sentir mancomunado que mueve a las personas ya no solo a la supervivencia o a la lucha como lo veíamos en el primer capítulo, sino a la reproducción misma de una tradición alimentaria y culinaria que ha cambiado a lo largo de la historia. La gente históricamente se ha tenido que adaptar, y como se ha venido entendiendo en este trabajo, se incorporan a esas nuevas dinámicas que les propone ese nuevo territorio, entre tantas, la alimentaria. Por ende, esta investigación resulta importante para comprender que, y en el caso de las cocinas, la tradición no está necesariamente mediada por el resguardar lo ya hecho, sino que la tradición de igual manera requiere de la innovación, de una búsqueda por lo nuevo, y sobre todo, de un constante adaptarse a las condiciones dadas por las distintas realidades en las que podamos llegar a caer.

Capítulo 3

Cocinas campesinas y cocinas solidarias de la cuenca media del río Sumapaz

Mientras almorzábamos arvejas con pata, arroz y papas con guiso, Don Alberto, uno de los obreros, habla de lo complicado que es vender los productos en abastos: “Toca echar más de lo que pesa el bulto de frijol "legal" (50 kg), por ahí una libra más para que pese bien allá (en abastos), porque si no, si le faltan 10 gramos, le descuentan el kilo...”

"Allá toca estar pilas de los cotereros, los comerciantes y hasta los ladrones... (risas)" Él habla de lo que les espera después de escoger el frijol. (Benavides Sepúlveda)

A lo largo del texto se ha venido describiendo, y a través de las formas de alimentación y del cocinar, como se dan las relaciones sociales, familiares e individuales entre el campesinado de la zona, dinamizadas por una historia que los envuelve, por unos recuerdos, unas memorias que caracteriza a cada persona, y por un sentir tan profundo como es el de ayuda y el de la solidaridad. Sin embargo, es menester mencionar que todas estas formas de expresión social son atravesadas por elementos centrales que han sido mencionados constantemente, y a la vez, también van conduciendo este trabajo, y son los productos alimenticios, las preparaciones y la forma en que ellos son consumidos.

Las personas, los lugares y el territorio tienen en este trabajo un lugar trascendental. Pero, qué sería de ellos para este trabajo sin la constante intervención, y, como puente de relacionamientos los productos, los alimentos: lo que se siembra y lo que se cosecha; de las preparaciones que con tanto esmero realizan día a día las mujeres y hombres del caserío; por

supuesto, como entender esas relaciones sin ese sentarnos y hablar del sabor tan delicioso de ese plato, o el disgusto por el mismo. Creo que ahí está una de las claves a la hora de estudiar las cocinas, y es que la complejidad y diversidad de un trabajo como estos está enmarcado y enriquecido por la diversidad de alimentos, saberes, prácticas y palabras, que intervienen en el proceso de la alimentación humana.

Por eso, y entendiendo el hilo conductor que se ha venido exponiendo en esta tesis es esencial brindar un capítulo a los recursos más ambiguos que intervinieron en este proceso investigativo: los productos alimenticios y las preparaciones. Pero ¿por qué ambiguos? Porque es de entender la doble carga y significación que los alimentos pueden tener. Por un lado, enriquecen constantemente todo un acervo de conocimientos, prácticas, quehaceres e intervenciones en el mundo y en la realidad material, en lo más mundano: en el arar, en el poner una semilla en la tierra, en el cosechar, en el cortar, pelar, cocinar, asar, comer, etc. Y por otro lado, los alimentos remiten una condición inmaterial donde los saberes, mitos, costumbres, memorias, palabras, gustos y/o disgustos, estructuran de manera crucial la existencia y la forma en que nos relacionamos no solo entre nosotros, sino con la naturaleza misma.

Este capítulo también se adhiere al marcado hecho de que en las lecturas realizadas sobre la zona se demostraba un cambio paisajístico histórico muy evidente, donde la agricultura tuvo y tiene mucho que ver (Romero & Rodríguez , 1998). En consecuencia, y ya en campo, se ratifica el hecho de que el paisaje está constituido por los cultivos y las parcelas que organizan el caserío y la región en general. Es así como es determinante comprender la relación del territorio con los productos agrícolas, ya que como se vio en el primer capítulo la gente que llegó transformó el paisaje de manera tal en que los bosques fueron intervenidos, dándose así, prevalencia a las parcelas agrícolas las cuales comenzaron a entretener esa relación con productos centrales para la vida social, económica, política y cultural en la zona. Productos como la papa, la cebada y la caña en su momento, y como lo son ahora, el frijol, la arveja, el café y porque no, el aguacate hass, se relacionaron y modificaron el territorio y la vida de quienes en él habitan.



Fotografía 17. Único y último trapiche y cultivo de caña en el caserío.

Por ende, es importante mantener de manera coherente la discusión planteada desde el principio de este trabajo en relación con la forma en que tanto la gente como las tradiciones llegaron a la región, y así mismo se mantuvieron, se produjeron y reprodujeron hasta el día de hoy. Los productos agropecuarios son unos de esas cosas que llegaron con las gentes y las tradiciones y en consecuencia hacen parte de la discusión dada hasta el momento. La referencia a los productos es la referencia a la vida social, cultural, política y económica de la región. A parte de esto, y como punto de inflexión para este apartado en la tesis, hay que ratificar que los productos alimentarios en la región y en el caserío de manera particular, son la historia ambiental y paisajística de este pequeño punto de la cordillera oriental.

Y es que cuando se llega a la zona por primera vez lo primero en impresionar es el paisaje. La imponencia de este es abrumadora. Sus grandes valles en los que al fondo se observa las magnas montañas y laderas siguen a lo lejos ese trasegar del río Sumapaz a su desembocadura en el Magdalena. Aunque el río y las montañas imponen el paisaje en la zona, a medida que se va subiendo de Pandi a Venecia, y de Venecia a Cabrera, tanto los bosques como los cultivos comienzan a diferenciarse. Mientras que en Boquerón y en Pandi los bosques son más húmedos con su verdor más vivo, y los cultivos frutales (mango, mandarinas, naranja, guanábanas y plátano), en Venecia y Cabrera, lo seco y frío de sus bosques, y lo grande de

los cultivos de frijol, café, tomatillo (tomate de árbol) y arveja, caracterizan y marcan de manera sustancial los ecosistemas que van conformando esa cuenca media del río Sumapaz.



Fotografía 18. Montañas, valles, río y cultivos...

En particular, al pertenecer el caserío a este circuito ecosistémico y social, hay que preponderar que en su gran mayoría este se conforma por una serie de montañas que oscilan entre los 1.500 y 2.400 m.s.n.m. La mayor parte de su extensión está “adornado” por una serie de parcelas que aparte de su diversidad en colores y tamaños, evocan un reconocimiento al campesino al lograr dar vida a un cultivo en unas montañas tan empinadas. El caserío no distingue de su familiaridad con los municipios vecinos en cuanto a la producción agrícola y pecuaria. Aunque está al lado occidental del río Sumapaz, las condiciones climáticas son cercanas y distantes a las de municipios como los de Cabrera y Venecia que están al lado oriental del río. Me explico. Mientras que en Cabrera los productos agrícolas son determinados por la cercanía al páramo del Sumapaz, y Venecia está condicionado de igual modo por hacer parte de ese ecosistema de páramo, el caserío tiene una riqueza de pisos térmicos más amplio: en la zona baja del caserío (en cercanías al río), y en temporal de verano, el clima puede llegar a los 23 grados. Mientras que, en las zonas altas, y en temporada de invierno, la temperatura puede oscilar entre los 4 o 5 grados (Corporación autónoma regional, s.f.). Por esto es que se ve una diversidad de productos agrícolas que van desde frutas tropicales, hasta hortalizas que requieren del frío.

Con esa diversidad de productos y con esa cualidad de climas es que vale la pena ahondar de manera gratificante⁶³ en las recetas y preparaciones, que además, se inmiscuyen en lo más profundo de una sociedad campesina como la es la del caserío, y es determinada en parte por los productos mencionados anteriormente. Y es que penetrar en las recetas y preparaciones de un lugar es adentrarse en ese celoso rincón que es refugiado por mujeres -sobre todo-, hombres, niños y ancianos que guarda un tesoro inmenso que no es suyo solamente, sino que, a la vez, también es de la gente que los precede y la que viene delante de ellos. Las preparaciones son la parte más gustosa de todo este trabajo, ellas son las que mayor complejidad técnica y de saber requieren, aparte de una destreza única en donde el movimiento y la motricidad es una de sus mayores cualidades. Por eso creo que no muchas personas cocinan o cocinamos como lo hacen las personas y mujeres campesinas (en este caso, sin nombrar y caracterizar a las comunidades étnicas): la habilidad, rapidez y responsabilidad que tienen al alimentar a sus familias o a trabajadores. Esas son de las características más importantes de los campesinos, y sus preparaciones su mayor expresión.

Más que un recetario o una lista de productos, este capítulo busca indagar por las relaciones que hay en todo el circuito alimentario, claramente guiados por la historia, por la geografía, por las personas, por las migraciones, por la solidaridad, por todo lo contado en este trabajo. Más allá de la teoría y la disciplina misma creo que en la experiencia está la riqueza que necesita este apartado, ya que metodológicamente la realización de esas conversaciones-taller, en las que se quiso descubrir esas preparaciones, fueron guiadas por Doña Lucy, Alberto y Jaime.

El toque “crítico” y/o académico que le quise dar a este capítulo, y tratando de no perder la riqueza que me dieron esas conversaciones-taller, es la relación que esos productos y preparaciones tienen con ese sentido tan profundo que es el gusto (sabor). Creo que el sabor contribuye de manera importante en una discusión donde la experiencia personal, los sentimientos, los recuerdos, se pueden relacionar con la forma en que estos se han construido y determinado. Es decir, el sabor es aceptado socialmente porque fue impuesto por las

⁶³ La experiencia que corresponde al trabajo es muy valiosa en términos investigativos, pero más allá de eso, en términos personales, lo es más. A parte de ser estudiante de antropología, soy cocinero, parte de una familia, y padre de un niño, y creo que el investigar más que las cocinas, la culinaria, deja gratas enseñanzas para la vida.

situaciones, o porque se consensuó comúnmente. Porque el frijol o la arveja y no el garbanzo o la lenteja. Por qué el pisco y no el pollo. Una discusión disciplinar que cabe y es pertinente para el análisis de este capítulo, y por cómo se ha venido dando, es pertinente para la tesis en general.

Este capítulo mantendrá una relación constante y necesaria entre productos y recetas, uno no es sin el otro. Además, y en consecuencia a lo dicho en los capítulos pasados, la forma más sensorial y emocional de encontrar esa identidad campesina es bajo todo ese ritual alimentario-culinario.

3.1 Más que un recetario: productos y preparaciones. Una relación más allá del alimentarse

3.1.1 Frijol

Frijoles con pezuña o chicharrón de cerdo

Es similar a la arveja con pata en cuanto a la preparación más no en los sabores. El frijol se deja en agua el día anterior para que se hidrate y por ende absorba agua y crezca. Se ponen a cocinar las pezuñas de cerdo en la olla exprés por una hora. Pero si es chicharrón (tocino) se fritan en una cacerola aparte. Se tiene picado los ingredientes para el guiso (cebolla larga, tomate, ajo). Cuando esté la pezuña, si es el caso, se saca con el caldo de la olla, y se ponen los ingredientes para hacer el guiso. Después de guisado el guiso, se echan encima los frijoles, y se cocinan por 30 o 40 minutos. Luego se le agrega la pata picada o el chicharrón picado y se deja que se mezclen los sabores por 10 minutos. Se corrige de sal y listo. Se acompaña de arroz blanco, papas saladas y aguacate (en ocasiones con tajadas de plátano maduro) (Benavides Sepúlveda).

La relación que ha tenido el frijol con el territorio se remite a la década de los ochenta. Para esa época, y según Alberto, las grandes plantaciones de caña de azúcar y café comenzaron a caer, el frijol apareció como posible solución, y ya para la década de los noventa el frijol se había consolidado como producto de principal cultivo, al menos a lo que se refiere al caserío (García, 2018). El frijol a lo largo y ancho del caserío es el producto agrícola insignia. Se ha llegado al punto en que el frijol es el eje económico y social de la zona, y no quiero remitirme a datos oficiales o investigativos, sino que quiero basar mis premisas, en lo que mi

experiencia en campo brindó, y que, a través de lo vivencial, y lo que hablé con la gente, se ofreció como respuesta.

El frijol tiene distintas variedades divididas en dos tipos: arbustivas y trepador o enredadera. En el caserío el tipo de frijol producido es el trepador en dos de sus variedades, sobre todo: bola roja y cargamanto. Al ser una planta trepadora y al imponerse en el caserío como nueva forma económica principal a partir de los noventa, se requirió de un cambio muy fuerte en el paisaje en la zona. Por un lado, para cultivar este frijol se requirió de mucha madera ya que se necesitaba aún más espacio que el que requería la caña⁶⁴, y esas maderas cortadas, al mismo tiempo, servían para la “postería” que en esencia son los palos en los que se enredará la planta hasta la cosecha. Esto marcó y transformó de buena manera no solo el paisaje de la zona, sino que, al tiempo, el ecosistema del caserío. Por ejemplo, la fauna silvestre, según Alberto, fue cambiando a medida que el tiempo pasó y el frijol se fue acentuando en la zona: “... habían unos pájaros carpinteros que ya casi no se ven cerca a la casa o al tajo {...} esos están es más que todo en el bosque. Ahora son las guacharacas las que joden el frijol...” (García, 2018). Las guacharacas más que demostrar un equilibrio ecológico demuestran la “invasión” de este producto (el frijol) en la región. Estos pájaros se han convertido en un dolor de cabeza para los campesinos ya que son grandes consumidores de granos como el frijol, y al andar en “parvadas”, empeoran las pérdidas en la cosecha de los productos.



Fotografía 19. Cultivos de frijol: verde (izquierda) y “jecho” (derecha).

⁶⁴ Según Don Emiliano, la caña se podía cultivar una al lado de la otra, sin importar el espacio, “eso no le pasaba nada seguditas” (Don Emiliano, 2018). En cambio, el frijol si necesita que se le respete un espacio entre planta y planta, más o menos 30 cm entre una y otra (García, 2018).

Ahora, si vamos en sintonía a la glotonería que tienen las guacharacas hacía el frijol, es de considerar que el consumo de este en la región por parte del campesino no es tan masivo. Aunque es este grano rojo el producto insignia en la zona, y se comercializa de manera importante, el frijol que queda para el consumo propio no es mucho. Aunque hay que tener en cuenta que se recogen dos cosechas anuales (cada seis meses para recogerlo “en seco”⁶⁵), de todas formas, se compra frijol en paquete aun cuando se cultive frijol a 10 minutos de distancia a pie. No estoy diciendo que el frijol sea un producto escaso en la canasta familiar de las personas del caserío, por el contrario, es consumido en gran parte de las casas que visité. La cuestión acá es ¿el por qué no del consumo mayor teniendo en cuenta lo que se cultiva?, pero más aún, ¿el por qué comprar frijol empaquetado? Para la primera pregunta podría haber una respuesta basada en la intuición y la experiencia en campo, y es que la diversidad de productos alimenticios de la zona, que se comprobará en los siguientes apartados, es tan amplia que el consumo del frijol tiene que ser enmarcado bajo un contexto de gran abundancia. Y, por otro lado, la segunda pregunta podría tener diferentes aristas, pero quiero basarme para una posible respuesta en las preparaciones, aportes nutricionales, y variedades de frijol.



Fotografía 20. Trillando el frijol (izquierda)-Ventilando el frijol (derecha).

⁶⁵ Trillar el frijol es el proceso que se le hace al frijol después de haberlo cosechado, en el cual, con dos palos grandes, se comienza a golpear la “montaña” de frijol (como se ve en la foto), con la finalidad de ir sacando los granos de la vaina.

Por su parte, ventilar el frijol, es el paso en la cosecha del frijol, en el que ya recogido el frijol luego de la trillada, se deja caer de balde a balde, y con la ayuda de la guadaña, se ventila de manera tal, en que las impurezas (cascaras de vainas), se vayan, y quede el grano lo más limpio posible.

Por un lado, el frijol es “...un alimento altamente nutritivo, que contiene proteína, fibra, *carbohidratos complejos*, vitaminas y micronutrientes.” (Varón, 2016), con esto y entendiendo su gran riqueza de carbohidratos (glúcidos) como principales contenedores y productores de energía inmediata, el frijol, sus distintas variedades y en general las leguminosas son un muy buen alimento si tenemos en cuenta el desgaste físico que se da en los duros y laboriosos trabajos que el campo demanda. Por otro lado, las variedades de frijol no solo basan su existir en la diversidad de formas, colores y texturas, sino que, en esa conjunción con las preparaciones, se enmarcan de igual modo en sus olores y sabores. Es decir, en una preparación como la ilustrada al principio de este apartado y en la experiencia y conocimiento que he podido adquirir como cocinero y admirador de lo culinario, sé que los frijoles con pezuña no serían los mismos si no se hacen con un frijol bola roja o cargamanto, en donde el protagonismo de su tamaño y sabor contundente embriaguen al paladar y la lengua en una textura arenosa pero consumada con la suave textura de una pezuña de cerdo. No es lo mismo decir unos frijoles con pezuña hechos con frijol blanquillo o Zaragoza donde ni el tamaño, ni el color, ni el sabor corresponderían a ese gusto construido en relación con unos buenos frijoles con pezuña o tocino.

La importancia del frijol y del orden en su exposición acá no solo está determinado por su expresa relevancia en cuanto al cultivo se refiere sino que de igual modo, está determinado por su valía como producto en cuanto a carga nutricional, por su contribución dentro del marco de la abundancia, y porque bajo este andamiaje, y de manera crucial para esta tesis, se ancla de manera ritual y comensal en la producción y reproducción de recetas y preparaciones que aunque tradicionales como unos frijoles con pezuña, tocino, o garra⁶⁶, se anclan a un territorio, a una historia y a unas gentes campesinas.

⁶⁶ *Frijoles verdes con pezuña: una tradición que vuela de barrio en pueblo* (2015): “Muchas cosas se dicen de los frijoles antioqueños: que saben más dulce que los otros, que el secreto es un poquito de panela. También hay un debate en su espesor: con zanahoria, dicen algunos y otros aluden los beneficios al plátano. Dueños de secretos familiares, estos granos guardan una de las conexiones más fuertes entre los antioqueños y el acto sublime de comer.” (Caracol Radio).

La receta más conocida de frijoles en el país es la que se ha denominado “antioqueña”. Como muestra, su sabor y textura (espesor), marcan su fama no solo en la región, sino en el país en general, tanto así, que es replicada de manera importante a muchos lugares del país. Su expresión tradicional, se la ha ganado gracias a sus adeptos: esposos, hijos, nietos; y a sus comunicadoras: cocineras, abuelas, madres y hermanas...



Collage 1. Un buen plato de frijoles...

3.1.2 Arveja

Arveja con pata (para mí el plato más sabroso de la cocina campesina)

Se pone la pata de res a cocinar en la olla exprés por una o una hora y media, según lo grande de la pieza; se saca y se pica pequeña. Aparte se tiene picada la cebolla larga en trozos pequeños, tomate rallado, ajo machacado y un poquito de pimentón finamente picado. Este guiso se hace en un sartén aparte. Mientras el guiso se hace, se ponen las arvejas a cocinar en el agua donde se cocinó la pata.

Cuando el guiso esté medio terminado, se agrega a la olla con las arvejas y se agrega igualmente la pata picada, se agrega zanahoria picada, se tapa la olla, y se deja cocinar de 15 a 20 minutos. Se perfecciona el sabor con sal, comino, y listo.

En estos casos se acompaña de arroz blanco y papa, o recado. (Benavides Sepúlveda).

Es muy subjetivo pero la sensación en boca de las arvejas con ese sabor terroso y fresco, junto a la potencia en sabor y suavidad en textura de la pata de res engalanados con el guiso clásico de la cocina campesina, y junto al arroz blanco, la papa pelada adornada con ese guiso espeso que multiplica su sabor, emperifollan un plato que, a gusto personal, ha marcado desde mi infancia la preferencia por la arveja. Una legumbre que al igual que el frijol constituyen un vector importante en la economía del caserío, pero si se compara al anterior, quedaría la arveja en segundo lugar.

Y es que a diferencia del frijol que se cultiva en casi todas las fincas del caserío, y diría yo que, de la región media del Sumapaz, la arveja está más condicionada por el factor climático y, por ende, su menor producción. Mientras que el frijol puede aceptar temperaturas entre los 15 a 27 °C (Núcleo Ambiental S.A.S., 2015) la arveja por su parte es más delicada al oscilar temperaturas adecuadas entre 13 a 18 °C (DANE, 2015). Y aunque los departamentos de Cundinamarca y el Tolima son dos de los cinco mayores productores de arveja en el país, y la cuenca media del río Sumapaz es una región propicia en cuanto a clima para la producción de esta legumbre, queda rezagada por la gran producción y plantaciones que el frijol tiene en la región⁶⁷. No hay que olvidar acá que el modelo de siembra de la arveja es igual al del frijol. Al ser de tipo enredadera la arveja cultivada en la zona requiere de igual forma postería, pitas y un buen amarre.



Fotografía 21. Cosechando la arveja.

La arveja en la zona se coge fresca, por eso, su cosecha se da más o menos 4 meses después de sembrado, por lo cual, se pueden hacer más cosechas al año en comparación al frijol. Al ser tan gustosa y usada por las personas en casi todo el país la arveja se vende bien, pero como dice Doña Lucy, “es más delicada” y más al recogerse fresca. Por eso en la finca La Palma, que fue el lugar donde más estuve cerca a este producto, la arveja es un producto

⁶⁷ Véase *Evaluaciones agropecuarias municipales. (Frijol-Arveja)*. Ministerio de agricultura y Colombia siembra.

importante en cuanto al comercio. Se vende bien si se logra dar en temporada de baja cosecha (Don Alberto, 2019).

De la cosecha se deja una buena ración de arveja en vaina. No es por dar propaganda a la finca La Palma, pero la arveja que se da allí es de muy buena calidad, con vainas grandes, llenas de grano de muy buen color y de muy buen sabor. Y es que este producto también es muy querido por los niños ya que permite desgranar la vaina y da, aunque sea momentáneo, un estatus importante dentro de la preparación y la familia. Si los niños no desgranar, no hay arveja para preparar. La arveja promulga unas relaciones comensales bastante particulares en consecuencia a que los menores intervienen. La preparación empieza allí, en el “coger” (cosechar) la arveja, echarla en un canasto, llevarlo a la casa y desgranar las vainas. Sin este proceso no habría comida. Al cogerse verde, “fresca” como dice Alberto y Jaime, no hay necesidad de dejar en agua las arvejas el día anterior. Así se dedica más tiempo a la preparación de los acompañantes y los aliños de las arvejas, ya que solas no conjugarían esa explosión de sabores que las diferencia en cada bocado de comida.

“Para preparar las arvejas solo se necesita dejarlas la noche anterior en agua, y se echa al final de la cocción que estemos haciendo. Porque a comparación que las arvejas de paquete, toca dejarlas en agua la noche anterior, y hay que cocinarlas en la olla exprés arto. En la exprés por los químicos que trae el paquete y lo duras que son {...} Entre más frescas más ricas. No ve que son cultivadas en la finca.” (Padilla, 2018)



Collage 2. Se iba acabando la arveja: arveja guisada con pata...

Aunque la arveja como legumbre no es originaria de América, y a diferencia del frijol, se ha ganado un lugar en la mesa de los hogares por lo menos en Colombia marcando la vida de las personas con sus diferentes preparaciones, en donde ella, la arveja, se ha convertido en uno de los denominados “principio” de los almuerzos. Donde su matrimonio perfecto se da con la zanahoria picada, el guiso, y ese caldito espeso que deja cuando se sirve en el plato, y se mezcla con el arroz blanco que es el mejor amante de cualquier principio. Esa alverja, que por lo menos a lo que la investigación concierne, fue buscada y perseguida en los platos de las casas del caserío, pocas veces la pude degustar, pero cuando lo hice en la casa de Doña Lucy (Yacopí) y Doña María (Arbeláez), me recordó que esas arvejas campesinas son las mismas que se cocinan en la ciudad, es una preparación tradicional que ha viajado y se ha adaptado a lugares, a personas, a ollas y a gustos, pero que en su ser es una preparación que basa su existir en el sabor y textura de ese pequeño grano verde que llaman a veces “arveja” o a veces “alverja”.

3.1.3 Maíz

Ilustremos al inspirador maíz desde las fotografías, con sus distintas facetas, sus distintos lugares y sus distintos saberes y prácticas. El maíz es contenedor no solo de sabores, texturas, y colores, es contenedor así mismo de una historia, de mil historias y de sus gentes, memorias y añoranzas.

Envuelto: en hoja de quiche o en amero de mazorca

Las mazorcas son cosechadas y posteriormente desgranadas. Se disponen a ser molidas y se requiere colocar un recipiente (olleta, balde, etc.) para que la leche que resulta de la molienda de maíz se deposite allí. Cuando se ha molido, se tienen dos recipientes: uno con la leche del maíz, y otro con la masa de maíz molido. Para el envoltorio existen distintas hojas: La hoja de la mazorca (amero) es la que más se usa, ya que se aprovecha todo del producto, al igual que la hoja de plátano como posible envoltorio. Pero en la zona existe una "mata" que le dicen Quiche, una mata que da una hoja similar a la del plátano, pero que crece de manera silvestre y que se recoge únicamente en luna menguante o sino la hoja se "vidriozea" y no es maleable. Claramente el sabor con la hoja de Quiche es distinto. Se lavan bien las hojas, aparte al maíz molido de le agrega sal azúcar, agua o leche, queso campesino de la zona (sabor parecido al de la cuajada, pero menos amargo) o cuajada y mantequilla: TODO AL OJO. Se arman según la hoja y se dejan 2 horas sea cual sea el envoltorio. (maíz seco o maíz tierno cambia el sabor). (Padilla, 2018)



Collage 3. Iniciando el envuelto (de arriba abajo y de izquierda a derecha): Mazorca cosechada en la finca La Palma, mazorca con el hongo llamado en México como Huitlacoche, desgranando el maíz, moliendo el maíz, el molino, "mata" de Quiche, alistando las hojas.

Aunque los envueltos no sean la preparación más famosa hecha de maíz en el país (si lo son las arepas), los envueltos son una de las preparaciones que más me cuestionaron e intrigaron para el desarrollo no solo de este capítulo sino de la tesis en particular. A partir de esta preparación fue que empecé a dilucidar de manera más clara las relaciones solidarias, unas relaciones que en la comensalidad alrededor de esta preparación me demostraban el proceder de la gente y la identidad del caserío. En la mezcla de la masa, pero, sobre todo, en los envoltorios que se utilizan para esta preparación dilucidé de manera concreta las dinámicas socio-histórico-culturales-demográfico de la zona.



Collage 4. Terminando el envuelto: la base, el relleno, la forma, la olla, la cama, la disposición, y listos para comer. Envueltos en hoja de Quiche (triangulares) y envueltos en amero...

Quisbon⁶⁸

Se muele el maíz tierno (mazorca), y luego se le echa cuajada a la masa, azúcar y una cucharada de sal. Amasa bien y luego se pone en el asador, como son tan blanditas, se aplana con la mano y se pone al asador y se asan y listo. (Benavides Sepúlveda)

Con relación a la arepa de chócolo tan famosa en Colombia, pareciese que el Quisbon es una preparación emparentada a esa arepa, ya que su sabor es muy parecido, su aroma es

⁶⁸ Véase en el glosario.

igual de dulce a la arepa de chόcolo, pero al verla terminada, su textura y forma son distintas...



Collage 5. Haciendo quisbones.

Arepas de maíz pelao

Similar a los envueltos, a la masa de maíz se le agrega sal y azúcar, pero a diferencia de estos, a las arepas se les agregar cuajada rayada exclusivamente. La humedad en la masa es la que logra diferenciar de manera importante entre el envuelto, la arepa y el Quisbon, la arepa es la que menos humedad requiere para que queden "secas" y sean posibles de armar y darle la forma respectiva. Se colocan en una paila plana, y ya caliente, se deja de a 7 a 10 minutos por lado y lado a fuego medio en el fogón de leña.

Para el maíz pelao: agua y ceniza, esta última pasada por colador para quitar las impurezas. Se hierva el agua con ceniza, y se echa el maíz y se va mezclando hasta que suelte la cascara (hollejo). Se deja enfriar, se lava en una zaranda (malla), y se deja en agua y se le va cambiando por dos días para que suelte el sabor a ceniza y se muele y se aliña. (Benavides Sepúlveda)

Hablar del maíz en América es hablar de América en sus entrañas. La relación de los territorios, las gentes y la naturaleza misma con este producto es una marca inseparable de lo que es este continente. Pero más allá de hablar del maíz en general y la vida social e histórica que tiene en estas tierras, quiero ilustrar de manera importante la relación del maíz con el caserío en particular. Según Don Emiliano, que supongo tiene unos setenta años y siempre ha vivido en el caserío, el maíz ha estado presente en la región, no en las

mismas proporciones que otros productos, pero siempre ha estado ahí como un alimento indispensable en la vida cotidiana de las personas.

El maíz como es bien sabido al ser tan diverso en sus variedades genera de igual manera una diversidad en sus preparaciones. En Colombia las elaboraciones más conocidas con maíz son las arepas, que, con sus distintas formas, colores, texturas, aromas y sabores, engalanan la marcada diversidad tanto cultural-alimentaria como biológica. En el caserío la arepa de maíz pelao es la encargada de surgir por entre las demás.



Collage 6. Entre patacones y arepas de maíz pelao: moliendo un grano de maíz más seco en comparación a los envueltos o el quiche.

Mazamorra chiquita

Se desgrana el maíz y se muele. Se coloca una olla con su hueso, se le echa sal, cebolla, se le echa zanahoria, se le echa arveja verde, y frijol verde. Se cocina todo hasta que quede bien blandito. A parte, ya se tiene menudo cocinado, la asadura del pollo. La mazamorra chiquita se cauteriza por eso. Luego de cocido lo anterior, se le echa la papa picada, pastusa, y luego se le echa papa criolla. Cuando ya esté bien cocinado, y bueno de sal, ya que sin no está bien de sal se puede cortar la sopa, se tiene lista la harina del maíz que se molió. A esta masa se le echa agua para que suelte el maíz molido, y luego, esa agua es la que se le echa a la preparación, toca pasar la masa con el agua por colador porque no puede caer la “cascarilla”, el “suche” del maíz a la sopa. Se le va agregando hasta que empiece a espesar, por ahí 10 minutos y cuando espese lo que se quiere, se quita del fuego.

Hay unos que también le echan habas a la sopa, eso depende de los gustos. (Padilla, 2018)



Collage 7. Mazamorra chiquita (con pescuezo de pisco): de la olla al plato.

3.1.4 Café

Un tintico para el frío

Al café después de la cosecha se le quita la cascara, se deja secar al sol, se tosta y se muele. Doña Lucy, lo tosta con clavos y canela. Ya para la preparación, hace un agua de panela y luego le agrega las cucharadas de café molido de acuerdo con la cantidad de agua de panela. Así, crea una infusión que le da un sabor único y particular. A demás, de ser el mejor remedio contra el frío.

La olleta con el plato encima, es la olleta del tinto... (Benavides Sepúlveda)



Fotografía 22. El frío de una tarde en mayo.

El café es un bien común de todos los colombianos. Nos han identificado en muchas partes del mundo como grandes productores de café, y en esencia, su suavidad hace que sea uno de los mejores del mundo. Ya dijimos acá desde el primer capítulo la importancia del café en la región. La creación de las grandes haciendas en el Sumapaz post Guerra de los Mil Días se dio principalmente por la llegada del café a puertos internacionales y el gran mercado que se estaba creando por medio de este, enriqueciendo a unos y maltratando a otros, pero que, al fin y al cabo, marco el rumbo social, económico, político y cultural del país y claramente al Sumapaz a través de este grano.

Creo que hay tres productos cultivables que se han mantenido a lo largo del tiempo en la zona del medio Sumapaz, que, aunque en medianas y pocas cantidades siguen vigentes: la papa, el maíz y el café. Cuando vuelvo a los relatos de la gente y a la bibliografía histórica de la zona me doy cuenta de que estos tres productos cultivables, junto a la gallina y el ganado, se han enraizado no solo en la tierra, no solo en el territorio, sino en el sentir de la gente. No hay envueltos ni arepas sin maíz, no hay sancocho sin papa ni pollo, no hay cuajada sin la leche, y no hay café a cualquier hora del día sin la presencia ese polvo negro tanpreciado que viene del café. Como me decía Alberto cuando llegaba de Bogotá a la finca:

“Ag, es que el tinto de acá si es bien diferente al de Bogotá...” (Benavides Sepúlveda), y solo hay que tomarse un tinto en el campo, con café de esas tierras, para comprobarlo...

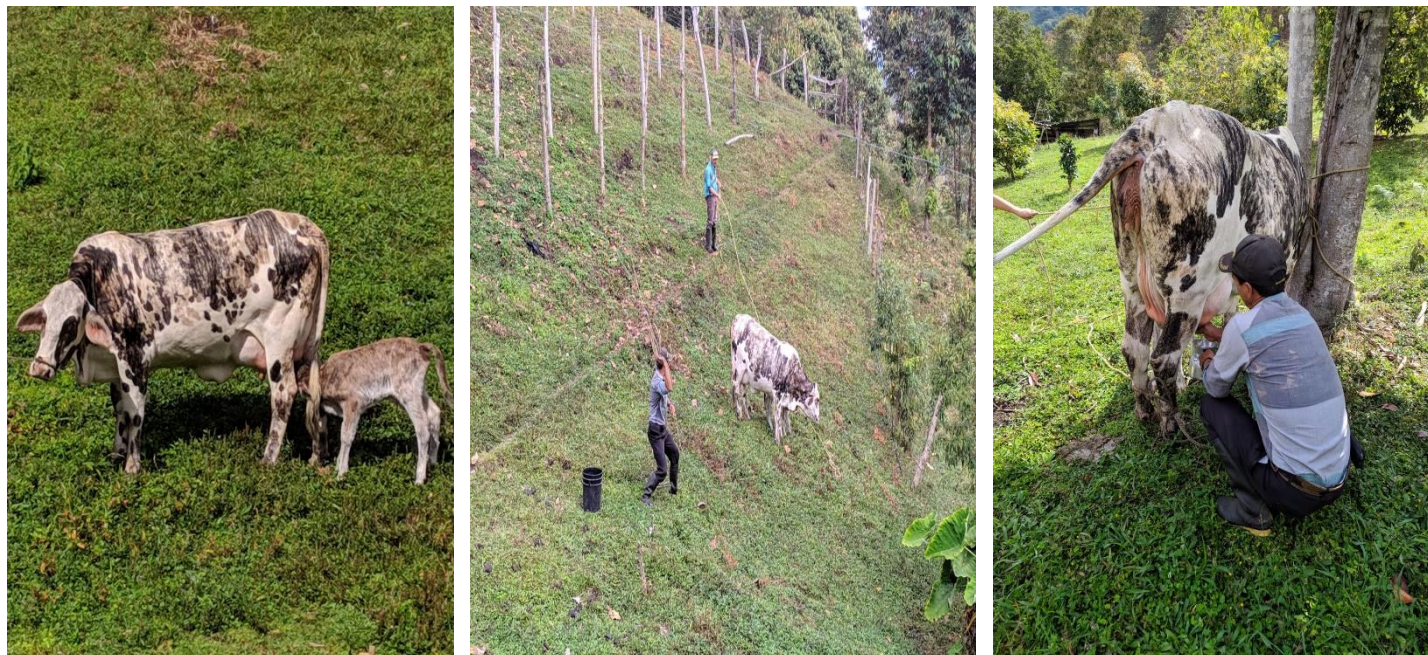
El café es cuidado por hombres y mujeres, no hay diferenciación de genero al momento de cuidarlo, cosecharlo ni descerezarlo, más sin embargo, el tostado del mismo, si es realizado particularmente por los hombres, que así pues, es uno de los pocos momentos en que ejecutan una labor dentro de la cocina. En la zona el café no se comercializa, a diferencia de lo sucedido la primera mitad del siglo XX, el café es cultivado para consumo propio, lo cual, permite su elaboración con distintas aristas: El tostado se hace con canela o clavos para dar un aroma especial, se tosta con una u otra leña, o se tosta en esta u otra paila.



Collage 8. La olleta con el plato encima es el tinto: platas de café, tostando el café y tinto para todo el día.

3.1.5 Leche

Ordeñar



Collage 9. La Campanita: Vaca lechera, enlazando la vaca, primer ordeño de la vaca.

"A las 8 de la mañana se recolecta la leche. Se deja que la becerria chupe primero para después sacar la leche, se aleja el ternero, se le amarran las patas traseras a la vaca y con una técnica depurada, se simula la boca del ternero para que, con los dedos, en especial los gordos, se saque la leche hacia una cantimplora o recipiente debajo de la ubre de la vaca. Este proceso dura 10 minutos aproximadamente para que no se le irriten las tetas, y se humedecen con la misma leche para proseguir sin que le duela al animal." (Benavides Sepúlveda)

Calostros

"Los calostros son la leche que se recoge los primeros tres días después del parto. Esos se ponen en una olla con agua y mientras hierve se van formando, se van haciendo los grumos..." (Peña, 2017)

Los calostros son una de las preparaciones más particulares e importantes de la cocina de la zona (y campesina en general) ya que existen una vez cada que una vaca tiene cría. Se comen con panela rayada bien picada después de que estén fríos. El sabor es diferente, ya que es la primera leche, su color es crema, su sabor es suave con un toque a sal y a sangre, un poco ácido, un poco dulce, un manjar para estas personas.



Collage 10. Primera ordeñada, calostros cuajados, colando los calostros en hoja de helecho.

⁶⁹La preparación es toda una discusión. Por ejemplo, las personas que vienen de zonas paneleras como Doña Lucy o Alberto, hasta Don Emiliano me lo dijo, lo preparan de tal forma en que la panela se le agrega al principio, a la olla. Es decir que no solo se ponen a cocer la leche y el agua, sino que se le echa panela al tiempo lo cual le da un dulzor que está presente desde el comienzo. Pero, por otro lado, hay personas que no le agregan la panela a la olla, prefieren comer los calostros con panela rayada, los calostros solo agua-leche. Y no quiero decir que los que hacen los calostros con panela desde el principio no se los coman con panela rayada después, por el contrario, la panela con calostros es un plato insignia campesino.



Ilustración 1. Ejemplo en plato de los calostros con panela.

⁶⁹ Panela Orgánica del Tolima. [@DelPanela]. (15 de noviembre de 2019). *¿Quién [h]a comido calostros con #Panela raspada???*. Twitter. <https://twitter.com/DelPanela/status/1195542258168283136>

Cuajada

Esta se hace con la leche que a partir del cuarto o quinto día después del parto se ordeña. Se pone a hervir con sal y luego se deja enfriar. Se le agrega el "cuajo" que es una especie de pastilla, que después de un tiempo lo que hace es cuajar la leche. Cuando se va a sacar se parte con un cuchillo para que suelte mejor el suero. Se saca con una técnica precisa en la que se introducen las manos y con precisión y fuerza, se va sacando la cuajada separándose del suero que queda. "El suero es para la sopa de los perros, eso es de un alimento..." (Benavides Sepúlveda)

La leche es un producto básico en la mayoría de las comunidades del mundo. Desde el descubrimiento de América y la llegada del ganado vacuno a estas tierras, y en general los procesos de globalización alrededor del mundo, han convertido a la leche en una fuente de innumerables preparaciones, historias y relaciones familiares y sociales. Desde tomar la leche recién ordeñada o recién abierta la bolsa, hasta preparaciones con sal como la changua, o en ese proceso fisicoquímico con el que se hacen los yogures y kumis, la leche es parte fundamental no solo de las cocinas en el mundo, sino de las sociedades.

La cuajada es un ingrediente básico para buena parte de las preparaciones en la zona. Sobre todo, en ese matrimonio con el maíz, la cuajada es un ingrediente base en los envueltos, arepas y quisbones. Para mí que he probado estas preparaciones con y sin cuajada, la cuajada si le da esa explosión de sabor que, en ausencia de ella, sería una pérdida sensorial grande.



Fotografía 23. Se parando la cuajada del suero. Con manos de hombre...

La cuajada de igual forma hace parte de los desayunos y onces en la región, casi todas las casas tienen vacas, y, por ende, y con crías, gran parte del año mantienen con leche ordeñada en sus fincas. Es de mencionar que con el suero que queda se les hace sopa a los perros, no se pierde nada. Según Jaime, “eso es de un alimento ni el verraco, le echan harina, los huesos que sobren por ahí, y eso los perros quedan todos gordos...” (Peña, 2017).

3.1.6 Pollo/Pisco



Collage 11. Entre pollos y piscos.

Para cualquiera de las tres preparaciones a continuación, es de anotar que las precede el alistamiento del animal (ya sea gallina o pisco), desde atraparlo, hasta servirlo.

1. *Se corretea y atrapa la gallina o el gallo, o el pisco o la pisca. Aunque la manera más sencilla de atrapar es cuando se les da de comer para que se acerquen y se coja distraído al animal. Se deja en una lona cuando se atrape si no se va a matar inmediatamente.*

"Mañana vamos a matar un pisco, para eso, toca esperar que lleguen a pedir comida para que no tengamos que perseguirlo, sino que la arrejuntamos acá. Así, aprovechamos el hambre del animal..."
(Peña, 2017)

2. *Para matar los animales existen distintas técnicas, unas para la gallina o el gallo, y otras para el pisco:*

**Para la gallina o el gallo: Se jala con fuerza el cuello del animal con una mano, y con la otra, se sostienen las patas y las alas para que no "bregue" la desnucada. Cuando suene o se sienta la separación de la cabeza y el cuello, ahí se consuma el sacrificio. (Fuerza de manera opuesta: El cuello hacia un lado, y las patas y alas hacia el otro).*

Otra forma de matar el gallo o gallina se consigue con la ayuda de un palo. Se coloca boca abajo al animal y se pone un palo encima del cuello. Con los pies encima del palo se agarran las patas y alas y se jalan hacia arriba. Se hace la fuerza precisa en las piernas presionando el palo hasta que se desnucue al

animal. (se ejerce la fuerza de manera opuesta, los pies hacen fuerza hacia el piso, y las manos hacia arriba).

**Para el pisco: Como está en una lona vieja se le abre un hueco pequeño en una esquina de la lona para que se saque la cabeza del animal por ahí. Con la mano se le abre el pico y se lava el mismo para que no contamine la sangre. Luego, y con un cuchillo pequeño y afilado se le corta la parte blanda del paladar para que empiece a desangrarse y muera después de un tiempo. La sangre se va recolectando en una olla que contiene sal para que esta no se cuaje o coagule muy rápido, no serviría. Esta se guarda para la rellena que se elabora después.*



Collage 12. Formas de saber y practicar la muerte: el sacrificio para el sancocho...

3. Tanto para la gallina como para el pisco la desplumada se hace con agua hirviendo. Se deposita el animal en una caneca, se le hecha el agua hirviendo y se deja por dos minutos, se saca y se agarra de las patas con un guante para no quemarse. Se le quita la piel a las patas. Las plumas más pequeñas se salen solas de la piel, incluso, en la gallina o el gallo las plumas de las alas y/o del rabo que son las más gruesas salen con solo halarlas suavemente con la mano. En cambio, el pisco requiere de más fuerza para sacar las plumas gruesas: de las alas y el rabo (a demás que son más fuertes ya que este animal si vuela). Si es muy viejo, o se deja enfriar, hay que usar alicates para sacarle las plumas. Después de desplumado se requiere un buen lavado con agua y jabón para que el animal quede limpio.



Fotografía 24. Desplumar el pisco, un acto comensal.

4. Es necesario quemar al fuego directo el animal, para quitar los pelos, y luego, sacar las vísceras del animal. El pisco tiene un procedimiento inicial particular a los demás: Se corta por debajo del cuello y encima del pecho (esto en el macho, ya que, al momento de marchar, cortejar las hembras, inflan su pecho). Se introducen los dedos por el corte y se va desgarrando hacia adentro del pecho para luego encontrar el esófago y jalarlo con fuerza y delicadeza al tiempo, para quedar con la pieza de pecho que es una carne grasa y por ende sabrosa. Luego se saca el estómago. El pescuezo de la gallina, gallo, y pisco se amputa y sirve como menudencia, en cambio el del pisco, requiere de encontrar la tráquea (que se aprovecha del corte del pecho para hacerlo), y se retira con cuidado sin romper la piel y dejando la tráquea pelada. Este servirá para la rellena.

Lo que sigue, se hace para cualquier animal: Por debajo del ano se corta con el cuchillo y se vislumbran las entrañas del animal las cuales se sacan con la mano con una sutileza y conocimiento propio, ya que salen todas juntas teniendo en cuenta algo muy importante, y es que hay que no reventar la hiel porque si no contaminaría las menudencias y al animal. Se cortan las patas de las piernas, los pescuezos y se lava muy bien por dentro. Por entre el hueco que se le hizo cerca al ano, se introducen las piernas en forma de cruz, y listo.



Collage 13. Alistando el pollo (pisco). Saberes (fisiología) y técnicas (cortes): Buches, pescuezos, pecho, grasas, vísceras, etc...

**Los órganos se lavan muy bien y se arreglan para las menudencias.*
**El buche (donde se procesa la comida), se abre, se lava, y se le quita la "carcasa" que tiene adentro.*
**Los intestinos se abren, se limpian con agua sal, y se cortan pequeños para la morcilla como chicharrones. (Benavides Sepúlveda).*

El pollo es la proteína animal preferida a lo largo y ancho del caserío. O al menos en las 8 a 10 familias que visité lo hacían ver así. Como si se tratara de una competencia femenina, cuando llegaba visita a alguna casa, se mataba uno o dos pollos, se alistaban y se le metía el mayor empeño a la preparación. El servir el sancocho se convertía en la más grata muestra de atención y cuidado hacía el invitado. La cantidad es enorme, las presas de un pollo criado con solo maíz son grandes y muy sabrosas. Se sirve un caldo aparte del seco, el guiso y el recado son bastante, eso sí, siempre intentando convertir la experiencia de haber comido sancocho en esa casa como la mejor de sus vidas, y en consecuencia mejor que la de otras casas.

"La gallina, al dejarla suelta (no en corrales), se alimenta "bueno". Comen insectos y aparte el maíz o concentrado que las engorda mucho. Por eso, es bueno matar una gallina de vez en cuando porque agarran mucha grasa y dejan de poner huevos. (Se cristaliza el huevo en el útero por la grasa acumulada de la gallina)." (González, 2018).

Sancocho de Gallina

El pollo, sea gallina o pisco, se deposita en una olla (lo grande de esta depende el tamaño del animal), con cebolla larga, zanahoria, agua y sal por unas dos o tres horas en el fogón de leña. A parte, se hace un arroz blanco el cual será acompañamiento del sancocho al igual que el recado. Al tiempo que se cocina el pollo, el recado y el arroz, se realiza el guiso u hogao (la salsa por uso y sabor, más importante de estas regiones).

Cuando esté el pollo, se saca y se despresa de forma tal en que las alas y las piernas sean las primeras en sacar. Luego los perniles, la pechuga (1 pechuga no más o dos pequeñas) y el despostador que incluye el corazón, parte de los bronquios y las costillas (menor carne que las demás).

Con esto se dispone a servir: Una presa, arroz, recado: una papa, pedazo de ahuyama y guatila, y una astilla de yuca. Todo esto acompañado del guiso que une sabores, y un pocillo de caldo de pollo. (Benavides Sepúlveda).

“Eso siempre ha habido pollos acá...” (González, 2018). Con esta premisa Doña María me regaló parte de su memoria y recuerdos. El caserío aparte del cultivo de alimentos ha criado animales durante toda su historia. El ganado como principal animal de crianza constituyó las haciendas cafeteras, es decir, no solamente se llenaban las tierras de una hacienda de café, sino que al tiempo también se destinaban tierras para la cría de ganado. Fuente esencial de

proteínas y nutrientes que no era consumida por cualquiera, sino especialmente por los hacendados y su gente dueños de la cría (Marulanda, 1991). No se quiere decir acá que los colonos o arrendatarios no consumieran carne vacuna, si lo hacían, pero en menor cantidad. Con esto, otros animales comenzaron a tener más preponderancia en la región entre ellos los animales de caza, y el pollo (gallina o gallo) como animal de crianza que no requería de mayor cuidado que alimentarlo una o dos veces por día con maíz. Doña María y Alberto lo refuerzan así, ya que cuando ellos eran niños, el pollo era la proteína animal que más logran recordar en el día a día. A parte de su versatilidad en preparaciones, su sabor y economía, fueron convirtiendo al pollo/pisco en un alimento esencial en la dieta campesina.



Collage 14. Haciendo y sirviendo el sancocho.

Morcilla de pescuezo de pisco

Después de limpio el pescuezo del pisco, se le cose con aguja e hilo la abertura del pico. A parte, con la grasa que se le retiro al animal se pone a sofreír en un sartén, la cual ayudara a sofreír la cebolla larga finamente picada y los intestinos finamente cortados para hacerlos chicharrón; y antes de retirar la sartén del fuego se agrega el poleo, ingrediente clave. En una olla se tiene arroz cocinado con arveja. Cuando ya esté el guiso de cebolla y poleo y el arroz con las arvejas, se depositan en un recipiente las cantidades a utilizar, eso sí, dejándolas enfriar para no quemarse. Así, y, por último, se mezclan con la sangre del mismo animal y sal. Hay que revolver bien la mezcla y llenar los pescuezos con las manos para que el metal o la madera de utensilios como las cucharas o tenedores no afecten el sabor o las texturas de la rellena. La abertura por donde se rellenó el pescuezo se cose con hilo y se ponen a cocinar en agua hirviendo para que no se reviente la piel, ya que si se pone desde que el agua esté fría se reventaría la piel y se saldría todo el relleno. Se deja de 45 minutos a una hora cocinando. (Benavides Sepúlveda)

La rellena de pescuezo solo se hace con el pisco por la forma en que muere. Este animal sea macho o hembra no se puede matar con la mano o el palo porque si se hace, en primer lugar, el animal puede sufrir mucho ya que su cuello es mucho más duro y se tendría que “bregar” más para desnucarlo, y, en segundo lugar, como no existen plumas en su cuello la fricción puede causar peladura en la piel, o porque no, que se decapite al animal si no se mide bien la fuerza. Por esto, y suponiendo que el sabor tenga que ver, la rellena se hace de la piel del cuello y la sangre del pisco.

Varias experiencias en la preparación de este plato se pueden tener en cuenta. La primera es la muerte del animal. Mientras se desangra la cresta y el cuello del animal se van palideciendo, van perdiendo esa brillantes y colorido rojizo que los caracteriza, la vida se va evaporando. Si se hace un buen corte se desangra rápido y el sufrimiento tanto para el animal como para mí, o los que no estamos acostumbrados a ver morir animales tan cotidianamente (porque a los campesinos no les produce estupor alguno), se hace menos penoso. Pero, por el contrario, si el corte es regular, la sangre sale cada vez más lento, el animal intenta buscar más aire para respirar y la agonía es más larga. Los machos al tener ese moco que les cuelga arriba del pico requieren del estar ahí mientras mueres, ya que, si se les deja el moco colgando la sangre no sale tan rápido.

Pero no todo en esta preparación causa penas. Hay un paso en la preparación que requiere el entrenamiento de un sentido para que se pueda dar, y es el olfato en la recolección del poleo. En el caserío el poleo se da de manera silvestre, nace en los potreros, y al ser tan aromático, es fácil de encontrar no para un citadino como yo, sino para un campesino entrenado como los del caserío. Para alguien que estudio cocina como el autor de este trabajo es importante enunciar al lector que lo que hace particular a las rellenas o morcillas de la zona andina, y en general del país y de países vecinos, es esta matica que con su aromática esencia sorprende a cualquier extranjero que la pruebe. El poleo no es tan fácil de encontrar para un inexperto, ya que, entre tantos olores, el poleo se confunde. Hay que entrenar el olfato. Los habitantes en la zona le ayudan a uno a pararse en el lugar donde han encontrado poleo, pero los primeros intentos son difíciles. Ya cuando se encuentra, lo huele como un sabueso y se dispone a volver a buscar, puede que ya logré decir ¡Eureka!



Collage 15. Rellena: pescuezo, poleo, relleno y agua hervida.

Sopa de arroz o pasta con menudencias

Para esta preparación se disponen de los pulmones o el bofe y la mayoría de las vísceras picadas del animal. Junto a esto también las patas peladas del animal. Se depositan en agua en una olla con cebolla larga picada y zanahoria y se dejan por un lapso de una hora cocer. Terminada la cocción, se agrega el arroz o la pasta (letras o conchas), habichuela y arveja, para que así, y en 25 minutos o media hora, este la sopa. Se agrega sal y comino para corregir sabores. Se hace casi siempre para el desayuno y se acompaña de arepa o envueltos con chocolate o café en leche.

(Benavides Sepúlveda)

Los desayunos casi siempre fueron en la finca La Palma ya que de ahí salíamos a trabajar o a visitar otras casas. Los desayunos siempre eran grandes en comparación a lo que estaba acostumbrado a comer de desayuno. Si había obreros había que hacerles desayuno, almuerzo y onces. El desayuno con obreros siempre tiene sopa, sea la que sea, así descubrí otra faceta del pollo: su uso visceral en las sopas. Esa sopa se acompaña de arepas, envueltos, si hay pan puede ser una opción, y chocolate, café en leche o tinto. Casi siempre el obrero repite sopa y se come dos arepas, envueltos o panes.

Así pasaron gran parte de mis desayunos en La Palma ya que cuando fui muchas veces hubo obreros, por ende, comía sopas al desayuno. Sopas de distintos tipos, pero cuando había pollo se aprovechaban las vísceras para hacerlas en sopa, donde en compañía de arroz o pasta, lograban un matrimonio que aparte de sabroso, daban un calor y una energía fundamental para el trabajo que continuaba el día.

Como comentario, hay que decir acá que del pisco se aprovecha todo, hasta sus plumas. Estas se usan como “plumero” con el que se limpia el fogón de leña después de la ardua jornada laboral en la cocina.



Collage 16. Desayunos cargados y limpiando con el “plumero”

3.1.7 Entre el recado y la mejor salsa campesina, el guiso

El recado

Por encima del arroz blanco el mejor acompañante y/o guarnición de los platos en la zona, el recado: Para la preparación del sancocho el recado es tan importante como el pollo mismo (tanto así que el sanchito cambia de nombre por la forma en que este se incorpora). Se compone de yuca, papa, plátano verde, mazorca, guatila y ahuyama. La mazorca se pone a cocinar con el pollo como primer paso, ya que es lo más duro de todo. A parte se hierve en agua y sal la guatila y el plátano verde pelado y en trozos grandes (el plátano más que picado, es trozado con la mano), luego de 10 o 15 minutos se agregan los demás ingredientes por 20 a 25 minutos más. Cuando estén se sacan del agua y se dejan a un lado. Se complementan al momento de servir con una buena ración de guiso por encima. (Benavides Sepúlveda)

Este es uno de los tantos hallazgos bellos que me dejó el campo y la experiencia dentro de esta investigación. Cuando llegué por primera vez al caserío y probé el primer plato que claramente fue el sancocho, más que el pollo mismo lo que más impresión me causó fue lo que ellos llamaban “el recado”. A demás de su sabor y variedad de productos y colores, me impresionó que la mayoría del plato era ocupado por el recado. Una preparación que en principio era uno de los acompañantes del sancocho, pero que al pasar el tiempo y probar y comer tanto sancocho como otras preparaciones, me di cuenta de que el recado era una pieza clave en el entendimiento de esa identidad campesina en la zona.



Fotografía 25. El recado en el sancocho.

Como dije, el frijol y la arveja son los principales productos en la zona, pero a manera de huerto, existen productos tanto de pancoger como de temporada, que así sean minoría en cuanto a cultivos se refiere, hacen parte de la vida en la región. El recado es la preparación que reúne a esos productos minoristas que se cultivan, y que a través de una preparación como el recado, alzan su voz y conjuran a través de sus sabores, colores, olores y texturas,

un ritual de unión que complementa casi cualquier preparación “principal”, y que como en el caso del sancocho, dan ese plus, esa identidad que caracteriza no solo el sancocho de la región media del Sumapaz, sino la cotidianidad, el territorio, y las personas que allí habitan.



Collage 17. Papa, yuca, plátano, ahuyama, guatila, mazorca: recado.

Guiso

El guiso no tiene mayor ciencia: Un guiso de cebolla larga, tomate rallado o picado finamente, ajo y un poquito de pimentón los cuales se dejan a fuego medio-bajo por el transcurso de 20 a 30 minutos, entre más tiempo más reduce y más sabor. Durante la elaboración se le agrega sal, comino, y agua de a pocos, y como toque final, cilantro finamente picado. Esta salsa acompaña casi cualquier plato. (Benavides Sepúlveda)

Es tan conocido y degustado por la mayoría de los colombianos en los almuerzos y casi en cualquier preparación que tenga el apellido “comida criolla”. El guiso u hogao es una salsa muy típica del país que se ha arraigado de gran manera en las cocinas no solo campesinas sino citadinas. Con un claro origen campesino, como una receta tradicional, los paladares de la gente en Colombia se han deleitado con tan gustosa preparación que, aunque no es siempre relevante en los platos, es la que mejor acompaña y emulsiona los sabores que recuerdan a las abuelas y madres.

Mis hermanas me enseñaron a cocinar... Empecé haciendo lo más fácil, picar y picar, la cebolla, el tomate, y como eso es lo principal para el guiso, pues empecé a hacer guisos. Y todavía los hago, eso le gusta a mis hijos y todo el que viene pu' acá {...} Eso si le echo arto para que le dé más sabor a ese sancocho... (González, 2018).



Collage 18. La salsa: lo principal, cebolla y tomate. El guiso en el perol negro.

3.1.8 Otros productos-preparaciones

Guarapo

A los "cunchos", que son los sobrados de guarapos pasados, se le agrega una preparación de agua y harina de trigo con canela, una preparación que se hierve y se deja enfriar para así agregar a los cunchos pasados. Se agrega panela de acuerdo a la cantidad de líquido que haya (la mezcla de la bebida de harina y cunchos) y se deja fermentar de un día para el otro. Entre más se deje más fuerte queda. Se prepara más que todo para los días en que se trabaja. (Benavides Sepúlveda)

La bebida energizante en los campesinos de la zona no es red bull ni nada que se le parezca, es el guarapo. El guarapo estaba en cada cultivo en el que estaban trabajando obreros o cualquier persona. Tanto en el calor más intenso de principio de año, como en el frío más penetrante de mayo u octubre el guarapo siempre estaba presente. El trabajo del campo como es bien sabido es un trabajo duro el cual requiere de un desgaste físico bastante grande, y si consideramos el ciclo agrícola desde la semilla hasta la comercialización, el desgaste mental de igual forma en grande, por ende, la forma de suplir la pérdida de energía diariamente trata de ser resuelta a través de algo tan esencial como la comida. Podría deducirse entonces que

las cantidades de comida que ingiere un campesino-jornalero al momento del almuerzo corresponden a la energía perdida. Pero aquí es donde aparece una bebida como el guarapo que mantiene, en el tiempo de ayuno entre el desayuno y el almuerzo, y entre el almuerzo y las onces las energías del trabajo campesino.

Una bebida que no la indague a fondo en las conversaciones pero que, por su masificado uso mantiene una historia detrás. Sencilla de hacer, mantiene uno de los principios base y fundantes de la cocina humana que es la fermentación. Miles de preparaciones se basan en la fermentación, los más famosos y entrañables: los panes y las bebidas alcohólicas. Y aunque el guarapo que allí se toma no se le considera bebida alcohólica ya que su fermento es muy corto, el picor y el ardor que deja un trago es muy sutil, pero allí es donde se encuentra su mayor refresco y energía.



Fotografía 26. Llevándoles el guarapo...

Sopa de cebada perlada

Se basa en la cebada perlada, el hueso de aguja (sabor), papa, sal, agua, zanahoria, arveja y cebolla larga. Se cocina el hueso con agua en la olla exprés junto a una rama de cebolla larga. Se deja por un lapso de 40 minutos y luego se saca el hueso y el caldo, se hace un guiso con la cebolla y la zanahoria, las dos bien picadas, y después, y aparte de permanecer toda la noche en agua se agrega la cebada junto a la arveja por 20 minutos de cocción en la exprés. Cuando estén blanditas se agrega la papa picada por 10 minutos nuevamente en la exprés y se corrige de sal. Se desayuna junto a pan, arepa, o envuelto, y café en leche. (Benavides Sepúlveda)

La cebada no es cultivada por esas zonas, y el hueso de aguja es necesario comprarlo en una carnicería (la más cercana en Cabrera), el resto los ingredientes de esta preparación enunciados en la receta, son sacados de las tierras fértiles del caserío.

En definitiva, es importante demostrar como las sopas aparte de ser la preparación de base que más llena chimeneas en las casas de la zona, constituyen para la culinaria y para las artes sensoriales, una de sus más grandes obras. La mezcla de sabores casi infinitos que un recipiente con agua y una diversidad de ingredientes puede llegar a darnos, enuncian lo más profundo de nuestra historia. Memorias que provienen de mucho antes de lo que nos imaginamos, las sopas expresan esos recuerdos de infancia en los que abuelas o madres hacían esas deliciosas y espesas sopas que en un principio no queríamos ni verlas, pero que poco a poco ganaron una parte de nuestro corazón. “Las sopas dan energía, eso levanta a cualquiera...” (Alberto).

Un profesor de cocina nos dijo un día que aquel que sepa hacer una buena sopa era un cocinero consumado...



Fotografía 27. Sopa de cebada perlada y pastel de yuca.

Productos no nombrados, pero presentes

Existen una serie de alimentos que hasta acá no han sido nombrados pero que de igual forma hacen parte de la vida en el caserío. Aunque es casi imposible por espacio mencionarlos a todos a profundidad, es menester, aunque sea nombrarlos y darles la importancia que tienen.

Tanto cultivadas como silvestres, las frutas son una serie de alimentos que aparte de estar allí, brindan de color ciertos paisajes de la zona. En cultivos las fruta por la que más se apuesta es por el tomatillo o tomate de árbol. Claro está, esta fruta se da en las zonas más frías cerca al páramo o en montañas altas, por esto, y por la característica geográfica de la región el tomatillo tiene un lugar importante. Así también existen cultivos de pitahaya en el caserío. En la parte baja, y teniendo en cuenta que el calor pervive más, es foco del cultivo de esta fruta. Con esto también es de mencionar el nacimiento de árboles de naranja y limón. La guayaba también es una fruta que abunda y que se deja comer recién caída o arrancada del mismo árbol en perfecta madurez.

Hay zonas de la parte alta donde se da la feijoa. Fruta de un sabor extraordinario que al igual que las hojas del árbol que las da, hipnotizan con ese profundo verde que las caracteriza. Muy cerca a los árboles de feijoa crece una fruta que abunda de manera “silvestre”, o más bien, se ha “silvestrizado” y que es muy característica de esta zona de los andes: la mora (mora de castilla). Una fruta que se es esquivada desde su cosecha, ya que las espinas de las ramas que la abrazan impiden, y más que todo a los inexpertos, probar su dulce alma.



Collage 19. Árbol de feijoa, árbol de tomatillo y mata de mora de castilla.

Creo que hay que abrir espacio a un tubérculo que al igual que la yuca y la papa constituye parte de la dieta de los campesinos de la región y es la arracacha. Se cultiva cerca a la yuca y da cosecha más o menos al año de sembrada. Su color en mata es de un verde limón que la diferencia de lo opaco de la mata de yuca. La arracacha también se usa en el recado o en el ajiaco esporádico que parezca en una de las fincas del caserío.



Fotografía 28. Entre yuca (la más alta y opaca) y arracacha (al frente y un color más vivo).

Por último y para acabar esta seguidilla de juegos gastronómicos y gustativos que hemos dado con la exposición de estos productos, preparaciones y platos, quiero rescatar una preparación que reúne múltiples técnicas, colores y sabores. Los pasteles, y en especial los de yuca, son un manjar frito que recuerda la técnica negra del fritar, el arroz asiático traído de España junto a esa carne molida venida con el ganado, la yuca como ese recuerdo de la América precolombina, y ese ají que reúne de gran manera todos los sabores. Se hacen de vez en cuando, cuando queda yuca que no se ha usado. Se cocina, se hace masa, se aliña y se prepara su relleno. Un relleno que en cada casa es distinto a la otra. Se aplana esa masa de yuca, se agrega el relleno y se arman los pasteles, técnica que no es para nada sencilla, requiere de detenerse y cuidar el grosor de la masa, la cantidad de relleno, y la sensibilidad y delicadeza en las manos. El aceite bien caliente, y ellos solos suben cuando quieren salir, enfriarse, y ser probados...



Collage 20. Pastel de yuca.

3.2 Sabores campesinos: ¿Una cuestión obligada o consensuada?

Ya para este momento del trabajo y a modo de conclusión he previsto a través de la pregunta por el sabor y manteniendo de igual forma la experiencia en campo como la fundadora y edificadora de esta tesis, llegar de manera conceptual y etnográfica a un cierre no definitivo sino parcial al tema en relación, donde el caserío no solo aportó un espacio sino un foco de aprendizajes constantes donde lo alimentario, lo culinario, lo familiar y las memorias, vislumbraron unas relaciones humanas y no humanas con una historia de migraciones donde los conflictos y violencias fueron los mayores motores de estas.

El sabor se enunció con anterioridad en el trabajo, se indagó por este, pero de manera más profunda en el olor y cómo este hace parte crucial de lo que consideramos sabor. Pero acá no necesariamente se hablará de los sabores en sí, se hablará y se discutirá más bien de las decisiones y escogencias de ciertos productos y ciertas preparaciones por encima de otras. Massimo Montanari (2004) menciona:

“La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento

decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.” (p. 10)

En una ocasión Doña Lucy me dijo que los obreros en la zona no comen lo mismo que comen las personas en la ciudad: desayuno, almuerzo y comida (cena) son momentos distintos para las personas en el campo:

"Acá el desayuno cuando son obreros es sopas de pasta, arroz, cebada, de lo que sea, pero esa gente no come huevos, o sándwich o calentaos, no {...} De almuerzo tiene que ser su arroz, su pedazo de carne o pollo, sus frijoles, sus lentejas, pasta guisada, bueno lo que sea, y su recado que nunca falta; eso ensaladas no comen por acá {...} Y de onces si cualquier cosa: café y pan, o con arepa, o envuelto, o chocolate, lo que haya; eso sí piden todo de a dos cosas..."⁷⁰ (Padilla & Peña, 2019)

Interpretar esta cita, y en el contexto en que las comidas se dan en la zona, podrían iniciar la discusión no solo hacia el sabor sino a las preguntas centrales: ¿son impuestos o consensuados? En un primer momento hay que considerar que cuando hay obreros en una finca que se disponen a la jornada laboral del día, las dinámicas comienzan no en el cultivo sino en la casa de la finca a trabajar. A las 7 de la mañana se esperan a los trabajadores (obreros) para que desayunen, y como mencionó Doña Lucy, no es cualquier tipo de desayuno, son desayunos que necesitan de preparaciones más complejas que las que implica el hacer unos huevos revueltos: sopas que requieren tiempos y técnicas específicas. Es más, las preparaciones que se usan para desayunar podrían ser las mismas que se darían en un almuerzo, aunque esto no sea así. En lo que estuve en el caserío sopas como las de cebada perlada, pasta, o arroz no se consumían en el almuerzo, por el contrario de lo que se pueda pensar, son particularmente usadas para desayunar, cosa bastante particular para una persona venida de la ciudad donde la más cercano a una sopa al desayuno se asemeja a una changua o a un caldo de costilla donde si nos ponemos a pensar, la carga de sustancia (papa, harinas, proteína, guiso, y espesor de la preparación), no es ni la mitad de lo que tienen las sopas matutinas de la zona.

⁷⁰ Recordemos las “cocinas del hambre”, donde la cantidad, los escasos de alimento era el impedimento de suplir la necesidad fisiológica básica. Ahora, en los tiempos de la investigación, las cocinas suplen con la abundancia de comida las ausencias del pasado...

El almuerzo al medio día, y a diferencia del desayuno y las onces que se consumen en la casa, es consumido en el cultivo mismo, cosa que, y a diferencia de las anteriores, crea conversaciones distintas y energías distintas. Comer al aire libre es distinto, el cansancio impone un menguante ánimo y el hambre casi que impide el hablar, por esto, es interesante evidenciar que el almuerzo en tiempos del trabajo obrero impone unas relaciones comensales distintas, no solo por las personas o lugares que intervienen en el comer, sino que, y al tiempo de forma muy potente, por los productos, preparaciones y sabores que están presentes en esas relaciones alimentarias. Ya ha sido evidenciado y mencionado en esta tesis que la proteína predilecta es la proteína animal (no la única: el frijol también contiene proteína), los carbohidratos que preferiblemente son legumbres, el recado que se compone casi siempre de tubérculos y frutos, y el infaltable guarapo, o de vez en cuando jugo de fruta, ritualizan los almuerzos en la zona donde aparte de lo vistoso, oloroso y sabroso de los platos, la cantidad logra evidenciar una de las características fundamentales de los platos campesinos.

Fui a dos fincas a desayunar y almorzar en días de trabajo con obreros, y las sopas de desayuno se replicaban por doquier. De distintos tipos como vimos en el apartado anterior, con acompañamientos diversos como arepas, envueltos, pan, quisbones, etc., y sobremesas como café con leche, tinto, chocolate o agua de panela. El almuerzo de igual manera anuncia el desafío para el estómago, aun cansados y hambrientos, los platos son enormes cordilleras a los ojos de un ciudadano como yo. A parte de ser irrespetuoso dejar algo en el plato... Las onces son el cierre del día laboral, sin más, el tinto, café en leche, chocolate o agua de panela con arepa, envuelto, pan o quisbon, cierran ese “menú de degustación” que preparan las mujeres que todo el día se paran enfrente de las hornillas ardientes del fogón de leña. Estas comidas, estas experiencias, estas personas y en esencia las cocinas como centro de la vida en la zona (como lugar, saber y práctica), enuncian las peculiaridades de con quién se come, qué se come, cuándo se come y dónde se come. Es decir, cuando hay jornada de trabajo se come en comunión, entre foráneos y locales, entre obreros y dueños de la finca, pero un fin de semana, por el contrario, la familia y los lazos que allí están latentes, enuncian unas preparaciones y charlas distintas, determinando así el qué: qué como cuando estoy con estos, qué como cuando estoy con los otros. El cuándo y el dónde se relacionan mucho, se come dependiendo si estoy en el cultivo o en la casa, o si estoy en la cocina, aunque la cocina sea el epicentro de las preparaciones también puede ser centro del comer. La cocina se predispone

a cualquier situación. El cultivo es el sitio para comer entre semana y al medio día, debajo de los árboles. Por el contrario, la casa entre semana es el lugar para comer en la mañana y tarde, y la cocina es el lugar de cierre del día. Entre tinto y “cualquier otra cosa”.

Con las preparaciones y las relaciones enunciadas, y entre sabores dulces, salados y amargos con texturas terrosas que son bien marcados en la mayoría de preparaciones, más si tenemos en cuenta que la mayoría de estas se basan en las legumbres y cereales (frijol, arveja y maíz), acompañados de tubérculos (papa y yuca), frutas (tomate, guatila, tomate de árbol, guayaba) y proteína animal sobre todo res y pollo, es menester mencionar que estas preparaciones, sabores y relaciones enmarcan de manera general, y a la vez de manera particular, las cocinas y la vida general en la zona. Pero ¿por qué general? ¿por qué particular? General porque estas preparaciones con estos sabores se replican de gran manera a lo largo y ancho de la región media del Sumapaz. Yo que estuve en Cabrera, Venecia y las partes frías de Icononzo (Mundo Nuevo, Balcones, La Esperanza), las preparaciones con legumbres, tubérculos y proteínas como pollo (gallina o gallo, o pisco o pisca) y res, eran, y de manera recurrente las que más se concebían en las cocinas de la región. Ahora, y de manera particular, estas preparaciones y sabores tienen un sustento tanto cotidiano como histórico, y aquí me quiero detener. A las preguntas por si estos sabores, estas preparaciones y estos productos son impuesto o aceptados, quiero plantear la posibilidad de que tengan de ambos, y lo hemos visto. La primera parte del trabajo se dedicó a ver como esos productos llegaron impuestos en el sentido más básico de sobrevivir y recordar (memoria). Las migraciones y desplazamientos forzados lo obligaron así. Llegó la papa, el café, el maíz, las vacas y los pollos, y las preparaciones fueron el siguiente paso, ya no de imposición y supervivencia por superar el hambre, sino de adaptación. Así propongo que más que estos sabores o gustos, los productos, preparaciones y relaciones se construyeron a partir del consenso social, cultural, político y económico que se ha reproducido de manera cotidiana a lo largo del tiempo y del espacio. La segunda parte del trabajo lo expuso, esos productos que fueron impuestos particularmente en contextos de conflictos y violencias no fueron necesariamente impuestos a la fuerza, fueron impuestos, fueron condicionados, pero con una alta carga de aceptación individual, familiar y social donde la memoria y lo entrañable no solo abre paso a la adaptación, sino de igual modo al recuerdo del sabor de infancia. Por ejemplo, arepas que recuerda Alberto de su mamá y se hacen aún hoy, el sancocho de pollo infaltable en las mesas

campesinas, los envueltos de maíz, insignias alimentarias que enuncian como la vida puede perdurar en algo tan “simple” como las recetas y a la vez, en algo tan complejo el ADN.

Por lo anterior, y recurriendo una reflexión planteada por Miriam Jimeno, quisiera dejar una última y corta discusión y reflexión para este trabajo, y repito, no a manera de una conclusión final sino de una conclusión a medias, que deje más preguntas que respuestas y que a la vez contribuya con la situación actual que el país vive.

Miriam Jimeno en el 2016 en una entrevista a la Universidad Minuto de Dios plantea que el relato, en el marco de los conflictos violentos, conflictos bélicos, tiene una función identitaria y sanadora. Se hace mediante la identificación de sucesos, víctimas y victimarios, para así, entrar en el terreno de las reivindicaciones. “...De construcción de identidad individual o colectiva y en esa medida alivia a la víctima. La víctima adquiere una identidad una voz, un rostro...”.

Para el momento actual que vive el país múltiples relatos se han dado y faltan por darse, pero pensando de manera expedita en lo que la experiencia de esta tesis involucró, y comprendiendo de igual forma la diversidad del país, y, por ende, la diversidad de los conflictos, víctimas y victimarios, creo pertinente proponer lo siguiente: ¿Puede haber relatos que no necesariamente sean expresados en un lenguaje verbal o hablado sino en otros tipos de lenguaje? Por ejemplo, alimentario o culinario.

Y podría sugerir lo siguiente. Como vimos, y repito, esta discusión no se da aparte de la tesis misma, hace parte de ella; en la alimentación, y en especial en los rituales culinarios mediante saberes, prácticas, conversaciones, y sobre todo memorias y recuerdos, un relato por parte de las muchas víctimas podría aparecer. Lo alimentario tiene gramáticas particulares como las tienen los leguajes hablados (estructuralismo), pero no solo por el hecho de mezclar ingredientes, no, sino porque estas gramáticas son producidas y reproducidas bajo contextos y coyunturas particulares que las afectan. Así, podríamos decir se crean, se relacionan y se ajustan lenguajes y relatos alimentarios acomodados a esas particularidades históricas y geográficas que mediante productos, preparaciones y/o sabores impuestos por las diferentes fases de violencia y conflictos, podrían dar no solo uno sino varios relatos que enmarcados en consensos de aceptación y resiliencia, y bajo un sentir solidario incitan e invitan a una

historia, una memoria y una nostalgia por las generaciones pasadas y una esperanza por las generaciones venideras.

Los relatos se basan en la memoria, que, en este caso, son memorias implícitas en los productos y preparaciones y explícitas en los recuerdos contados que buscan incansablemente la no repetición de una violencia y un conflicto. Una superación del trauma basado en lo que se recuerda, en lo más importante y lo que se selecciona, "...la memoria es selectiva, el olvido es parte fundamental de la memoria y del relato mismo..." (Jimeno, 2016). La alimentación se convierte así en una voz, en un relato de los que no pueden hablar o callan, y no porque se quiera defender o replicar las violencias, sino que por el contrario, apoyados en un sentir de resiliencia y solidaridad como es el caso particular de esta tesis, y a través de lo alimentario, culinario y "tradicional", seguir perpetuando de forma amena la buena convivencia en territorios que alguna vez fueron víctimas, pero que sin olvidar de dónde se viene y como se llegó, dan ejemplo de superación constante. Como dice Miriam Jimeno: "Como el relato no es un relato que perpetua la violencia, sino que posibilita la convivencia...". Esta es una propuesta que llama a la reflexión de los investigadores: crear metodologías que intenten indagar en otros mundos como el alimentario y culinario las dinámicas y realidades de las sociedades y pueblos. La realidad de las violencias y los conflictos en el país dan pie para la imaginación investigativa y la reflexión crítica. Desde mi experiencia, y desde esta tesis quiero proponer investigativamente esas reflexiones críticas.

Capítulo 4

Conclusiones

La investigación ha demostrado, y para fortuna mía, que no solo se dejó aprendizajes académicos o antropológicos, sino de igual forma personales e íntimos que afianzaron conocimientos y sentimientos gratos para el resto de mi vida. Pero qué sería de esta tesis sin la importancia de la experiencia, de la experiencia en campo, con las personas y el territorio, creo que acá está una de las grandes riquezas de este trabajo. Metodológicamente hablando el estar en el territorio conformó el gran andamiaje e información que compuso la escritura. Hablar de un tema como las cocinas, tan sensorial y experiencial marca un rumbo desconocido para cualquier interesado en ellas, ya que para presentarlas y lograr conocerlas, hay que literalmente estar en el territorio y con las personas con que esas cocinas se relacionen. Y no solamente en lo concreto y material de su entorno, sino de igual forma en lo abstracto e inmaterial de la historia que las estructura, y las memorias que las condimentan.

Concluir con un punto final sería una infamia de parte mía ya que considero que un tema como las cocinas, y en relación con un territorio como el Sumapaz, daría para muchas más discusiones las cuales este trabajo lamentablemente no alcanza a mencionar. Pero si es necesario vincular una serie de premisas a modo de “conclusión” (más en relación a un punto y aparte o un punto seguido) que indaguen por los principales aprendizajes y futuras discusiones que un trabajo como este pueda dejar y sea así, una semilla de conversaciones en pro a entender las cocinas y lo alimentario como esencia de la vida misma, no solo académicamente sino más importante aún, familiar y personalmente.

4.1 La experiencia como ingrediente principal

Indagar por lo que quería indagar en un principio fue bastante complejo, no solo por entrar a un territorio como foráneo, sino de igual forma por indagar por un tema y adentrarme en un espacio tan íntimo, confidencial y sentimental como la cocina. Si bien este momento en la tesis no se enfoca en la relación descriptiva y etnográfica de la experiencia, es de considerar que justamente en las experiencias más cotidianas es donde se encontraron los hallazgos más importantes. Y es que, dentro del estudio por las cocinas, y como vimos a lo largo del texto, la relación con lo que sucede diariamente es la fuente fundamental de indagación de no solamente la cocina sino lo alimentario.

Precisamente una de las conclusiones a partir de la experiencia precisamente es esa, que las cocinas suceden en el diario vivir de cualquier comunidad del mundo. La relación naturaleza-cultura está presente diariamente en lo que sembramos, en lo que cuidamos, en lo que cosechamos, en lo que se comercia, en lo que se prepara y lo que comemos; esa doble condición que pervive en nuestro interior entre seres pertenecientes a lo natural (y hasta lo salvaje), y lo cultural, social y político. Sin más, ir a campo, estar allí, y más allá de la realización de la metodología misma, la conformación de un quehacer que se hace imprevisible casi a diario, que implica nuevos obstáculos y retos constantes, y que el final puede quedar lejos de lo planeado, enmarcan así un sinnúmero de relacionamientos que se traducen de manera singular de acuerdo con la historias y geografías que las contengan.

Dejar la experiencia investigativa que se da a lo largo del trabajo es la semilla para que futuras investigaciones de las cocinas, y que tengan en cuenta esta tesis, puedan acoger y entender que, metodológicamente hablando y de manera personal, hay que estar dispuesto y predisponerse tanto corporal como mentalmente a encontrarse las más diversas experiencias en pro no solo a una investigación, sino dejar algo en el conocimiento humano que contribuya a reconocer y proteger un bien común no solo de los humanos, sino que de igual forma, y como se mencionó, de los seres no humanos que en gran parte las cocinas se conforman gracias a estos. Así pues, y mencionado lo anterior, no quiero dejar la idea de lo metodológico suelta, ya que, y de manera importante, construir una metodología o herramientas basadas en ciertas técnicas en relación con lo alimentario y lo culinario, debe basarse más que en los

preceptos conceptuales y teóricos previos, en un acercamiento primero a campo y me explico. Para estudiar las cocinas y lo alimentario primero claramente se debe acercarse a la bibliografía y contextualizarse, pero más aún, hay la necesidad y es imperante ir al territorio, conocerlo de primera mano y que él (el territorio) nos conozca, sentir el entorno, caminarlo, verlo, olerlo, probarlo, sentarse en él y admirarlo, así se compone la relación con el territorio, la gente y las cocinas, pidiendo permiso, pero siendo trepidario y valiente para sumergirse en algo que nos pondrá en cuestión constantemente en relación a nosotros mismos.

Esto no se trata de dar una guía metodológica de como investigar las cocinas ni mucho menos, pero gracias a esta experiencia personal e investigativa me permitió darme cuenta, y de modo claro para este trabajo, que para el desarrollo de una investigación dentro de lo alimentario y lo culinario, existe obligadamente la necesidad de mencionarnos y hacer parte de la misma investigación. Las experiencias en las cocinas como mencioné me cuestionaron y me cuestionan como amante de ellas, por esto mismo, es que para mí es menester mencionarme a lo largo de este trabajo, en donde la única forma de estudiar, cuestionar, discutir y reflexionar en pro a las cocinas y lo alimentario, es a través de la experiencia sensorial (de los sentidos) y sentimental (de las emociones) que se tuvo con ellas en el campo mismo. Por esto reitero que la metodología es imprescindible, ya que esta, y a partir de un saber previo o primero en el campo (espacio) de estudio, es que hay que construir herramientas e instrumentos que necesariamente nos involucren, en donde no seamos investigadores pasivos sino que precisamente seamos parte de la experiencia, seamos conmovidos y alimentados con una buena cantidad de conocimientos, experiencias y anécdotas para contar, porque investigar las cocinas es eso, un anecdotario de la vida sucediendo de manera constante, diaria, sensibles, imprevisible y sobre todo emocional: desde lo más amargo, lo más ácido, lo más salado, lo más picante a lo más dulce...

Los marcos relacionales dentro de un contexto campesino son también fruto de un trabajo investigativo y experiencial como el evidenciado acá. Trabajar con población campesina implica trabajar con una población de la sociedad especial por sus particularidades y diversidad no solo humana sino ideológica, política, pero sobre todo cultural. Trabajar desde lo investigativo con los campesinos si se sigue cánones académicos y científicos positivistas sería una real confrontación epistémica entre formas casi opuestas de relacionarse y entender

el mundo, y, por ende, entre sociedades y personas. Ahora, si pasamos más allá de lo metodológico y lo teórico, creo que en la experiencia pude evidenciar que el campesinado y las personas que se identifican como tales son personas muy humildes, comprensivas, amorosas, temperamentales, inteligentes y bondadosas. Pero una de las premisas principales de este trabajo fueron las cocinas bajo un sentir y una experiencia diaria solidaria, así pues, es de enfatizar que no solo la gente es solidaria baja sus relaciones y expresiones alimentarias, sino también con las experiencias con foráneos como yo. La construcción de los conceptos a lo largo del trabajo no se desarrolló netamente en el estar sentado revisando fuentes bibliográficas y académicas en relación con unos conceptos específicos. Por el contrario, buscaba, y un poco desde la intriga y la duda, encontrar como esos conceptos (identidad, tradición, alimentarse, comer, campesinado, cocina y comensalismo), en relación con lo planeado desde un proyecto, podían ser conversados o discutidos con lo que el campo y la experiencia me mostrase. Quiero expresar de manera precisa que efectivamente, y creo yo, pude complementar y construir conceptos que no únicamente se enfocaban en unos autores o corrientes específicas, sino que precisamente pude hacerlo gracias a lo que las gentes y el territorio me brindó. Más que darme créditos en aportes conceptuales y teóricos, creo que un tema como las cocinas y lo alimentario permiten eso precisamente, construir conocimiento teórico o no teórico desde las realidades más cotidianas, desde los recuerdos, y desde la potencia que emergen de estos.

Conversar frente a un tema tan amplio, emocional, complejo, humano y no humano como lo alimentario y lo culinario, es entrever un sinfín de posibilidades de conversaciones, discursos y críticas frente a sociedades de cualquier tipo. El caserío de Mundo Nuevo y las personas que allí habitan, en especial Doña Lucy, Alberto, Don Emiliano y Jaime Peña, que me regalaron parte de su tiempo, de sus vidas y de sus alimentos, la experiencia que allí se dio no solamente hay que verla o analizarla a ojos de este trabajo, o de la disciplina como tal, creo que, para fortuna mía, la puedo ver también de forma personal y sentimental. Los recuerdos que quedan de este trabajo son gratos para mi alma y edificadores de valores y aprendizajes que solo una experiencia como esta me puede brindar. En los textos, memorias, palabras y tomando tinto, aparecieron historias de todo tipo donde esa gente que llegó y se fue, lo que quedó y se reproduce de ello, marcan la vida de un pequeño punto en la geografía de tan diverso país. Pero no quiero terminar acá porque siento que el originador de las

relaciones y temas acá planteados para esta zona en particular no necesariamente es lo migratorio, alimentario o culinario, sino que como se dejó ver en el primer capítulo, la violencia y conflictos sociopolíticos fueron el punto de partida de este trabajo.

4.2 Las cocinas esencia de la vida...

Ya hablamos de lo que la experiencia dejó como aprendizaje constante, y la importancia que esta tiene en referencia a lo alimentario y culinario, sino se tiene en cuenta, faltará la esencia y la semilla quedará sin su abono. Pero ahora quiero dejar más que una reflexión plasmada en un texto continuo de las que creo yo podrían mencionarse como conclusiones teóricas o conceptuales, unos puntos plasmados en una serie de premisas que, a consideración de este autor, basado en la experiencia, las emociones y el tema, podrían contribuir como la “síntesis” de este trabajo:

- Las cocinas solidarias como cocinas vivas (memorias y sentires entrañables).
- Las cocinas como un caleidoscopio total.
- La tradición como la necesidad inmaterial de recrearse en lo material de manera constante y cambiante.
- La alimentación como una herramienta metodológica, histórica y cultural para la posibilidad de crear relatos.

Para la primera premisa dada, es de proponer que no se quieren romantizar las cocinas dándoles la categoría o el adjetivo de “vivas”. Lo que quiero mencionar acá precisamente es que, con la experiencia de este trabajo, pude ver, sentir, saborear, oler y escuchar como las cocinas están vivas y orgánicamente son complejas en su quehacer. Es decir: aparte de que su cotidianidad y su quehacer diario se relacionan con seres humanos y no humanos, con vida o con lo que se sacrificó o cosechó, hay que considerar como las cocinas son agenciadas por nosotros los humanos, pero al tiempo, nosotros los humanos, también somos agenciados por ellas, por las cocinas. Como nosotros modificamos o creamos cocinas a través de la materialidad misma que las componen, las cocinas también nos modifican o nos crean a través del permiso que espacios como estos nos dan para invocar las memorias y los recuerdos que, a la vez, crean saberes y tradiciones, construcciones inmateriales de cultura y

política que enuncian un estado vital, de agencia, de potencialidades humanas y no humanas que dan vida explícita y concreta a las cocinas.

Ahora, no es nuevo decir que las cocinas o el estudio por ellas y lo alimentario generan todo un paisaje holístico de análisis investigativo. Pero quiero ratificarlo acá y es algo que he promulgado por mucho tiempo, las cocinas metafóricamente hay que compararlas con un artilugio como el caleidoscopio, en donde a través de un espacio como las cocinas (podrían ser el tubo base del caleidoscopio), se pueden denotar un gran, y por no decir la totalidad, de las dinámicas, relaciones y conflictos de la realidad y de la vida de cualquier comunidad del mundo. Los espejos que se contraponen y crean un prisma que, al reflejar con las diferentes láminas de colores, crean una gran cantidad de figuras simétricas que se multiplican en colores y combinaciones de colores, así de complejo es un caleidoscopio. Y así de complejas son las cocinas, son el lente que permiten vislumbrar un sinfín de figuras simétricas y asimétricas de distintos colores y distintas combinaciones de colores que se reflejan, y como ya dije, en la cotidianidad, en las dinámicas, en las relaciones y en los conflictos que en cualquier comunidad se puedan presentar. Las cocinas permiten el dialogo como se dijo, y así, permiten de igual modo la selección del discurso y de con quién se habla, no a cualquiera se deja entrar a la cocina. Así pues, la confianza que en las cocinas como espacio físico se promulgan en las realidades y la vida de un territorio y unas personas, solo (aunque no únicamente) se pueden dar en la complejidad del mundo alimentario y culinario, representado en las cocinas como espacio de vieja data donde la concertación de problemas se dan por vez primera.

Por su parte, ya se dio la discusión acá del concepto de tradición, por esto no me voy a alargar más sino únicamente para mencionar que la tradición permite, y esta conclusión la doy gracias a la experiencia en general de la tesis (campo y bibliografía), referirnos a esa relación inseparable que las cocinas expresan frente a lo inmaterial y lo material. En el caso dado acá del Sumapaz, la inmaterialidad en las memorias de migraciones y violencias son las que determinan las materialidades de cómo se preparan las recetas, como se organizan las cocinas y en general como se ha dispuesto el paisaje agrícola en la zona. Pero es de considerar que de igual forma podría ser, al contrario, en donde un cambio, o una modificación o un anexo a la materialidad, compondría de manera par la inmaterialidad de la tradición y las cocinas.

Esto claramente bajo la línea propuesta frente a la tradición: los cambios están presentes constantemente, por eso, la tradición se tiene que moldear a través de sus saberes inmateriales, y al tiempo, de sus prácticas materiales.

Y por último quiero referirme a esa discusión planteada al final en referencia a los relatos en contextos de violencia. Esta tesis, y sin yo quererlo o preverlo, fue una especie de ejercicio que planteó la construcción de un relato histórico a través de las memorias, la alimentación y las cocinas. Por esto creo que la experiencia y las conclusiones planteadas acá, son la composición junto a la historia, el territorio y las personas que habitan el Sumapaz, de un relato de la violencia y los conflictos que han azotado un punto tan singular de la geografía del país, y que a través de una metodología en la que construir conceptos a través de la experiencia etnográfica, puede proponer una iniciativa en la construcción de una sociedad en donde se reconozcan la mayoría de sus hechos, actores, territorios e historias para contribuir a una construcción de paz en donde la diversidad, la pluralidad, las personas, los territorios y los ecosistemas sean los principales centros de cambio.

Bibliografía

- Aprile-Gnisset, J. (2014). *La crónica de Villarrica*. Cali: Universidad del Valle.
- Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 925-955.
- Benavides Sepúlveda, J. D. (2017-2018-2019). Diario de campo. Bogotá, Colombia.
- Bourdieu, P. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Camacho, J. (2006). Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotachi. Universidad de Georgia.
- Caracol Radio. (29 de Septiembre de 2015). *Caracol Radio*. Obtenido de https://caracol.com.co/radio/2015/09/30/videos/1443570093_017454.html
- Comandante "Acosta". (2014). Testimo IV. En J. Aprile-Gnisset, *La crónica de Villarrica* (págs. 45-50). Cali: Universidad del Valle.
- Corporación autónoma regional . (s.f.). *Diagnostico subcuenca río medio Sumapaz*. CAR.
- DANE. (2015). *Boletín mensual. El cultivo de arveja en Colombia*. Bogotá.
- Delgado Salazar, R. (8 de Octubre de 2000). Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporaneo. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.
- Don Emiliano. (2 de Enero de 2018). Hablando en la tienda. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Doña Alcira. (28 de Diciembre de 2018). Maderas. (B. S. Juan David , Entrevistador)
- García, A. (21 de Julio de 2018). Después de recoger frijol. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- García, A. (11 de Diciembre de 2018). Masacre Mundo Nuevo. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- García, A. (20 de Julio de 2018). Sobre los bosques y palos. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Giraldo Gallego, D. A. (21 de Abril de 2014). *Influencia léxica del Muisca en el español actual clasificada en campos semánticos*. Obtenido de https://revistas.uptc.edu.co/index.php/linguistica_hispanica/article/view/2764/4946

- Gobernación del Tolima , & Secretaría de Planeación y TIC. (2015). *Estadísticas 2011-2014. Icononzo*. Gobernación del Tolima.
- González Arias, J. J., & Marulanda , E. (1990). *Historias de frontera. Colonización y guerras en el Sumapaz*. Bogotá: CINEP.
- González, M. (13 de Abril de 2018). Sobre el sancocho y el pollo. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Hall, S., & du Gay, P. (2003). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu editores.
- Henao Vega, D. (2020). *IDOC3*. Obtenido de <https://www.1doc3.com/web/ver/270533/porque-cuando-me-da-hambre-siento-sabor-amargo-en-mi-boca>
- Jara, H. (30 de Enero de 2020). Dedicatoria. Bogotá.
- Jara, J. (2017). *Cuadernos de la violencia. Memorias de infancia en Villarrica y Sumapaz*. Bogotá: Cajón de Sastre.
- Jimeno, M. (26 de 08 de 2016). Narrativas y reconciliación. (J. Moreno Moreno, Entrevistador)
- Madrazo Miranda, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de tradición . *Contribuciones desde Coatepec*, 115-132.
- Manuel "Charro Negro". (2014). Testimonio VI. En J. Aprile-Gnisset, *La crónica de Villarrica* (págs. 97-109). Cali: Universidad del Valle.
- María. (2014). Testimonio VII. En J. Aprile-Gnisset, *La crónica de Villarrica* (págs. 111-124). Cali: Universidad del Valle.
- Marulanda, E. (1991). *Colonización y conflicto. Las lecciones del Sumapaz*. Bogotá: Tercer Mundo Editores.
- Maury Sintjago, E. A. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropológico-semiótico de la alimentación. *Gazeta de antropología*.

- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea.
- Naturalista. (13 de Agosto de 2020). *Naturalista*. Obtenido de https://colombia.inaturalist.org/guide_taxa/787166
- Núcleo Ambiental S.A.S. (2015). *Manual Frijol. Programa de apoyo agrícola y agroindustrial vicepresidencia de fortalecimiento empresarial Camara de Comercio de Bogotá*. Bogotá: Gill Sans.
- Ortiz, R. (1996). *Otro territorio. Ensayo sobre el mundo contemporáneo*. Quilmes: Universidad Nacional de Quilmes.
- Padilla, L. (12 de Enero de 2018). Conversando bajando al carro. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Padilla, L. (29 de Diciembre de 2018). Hablando mientras ella cocina. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Padilla, L. (3 de Enero de 2018). La familia en la cocina. (J. D. Benavides , Entrevistador)
- Padilla, L. (8 de Enero de 2018). Noches de charla en la cocina. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Padilla, L., & García, A. (12 de Enero de 2018). Hablando de la marranada. (J. D. Benavides , Entrevistador)
- Padilla, L., & Peña, J. (16 de Abril de 2019). Conversando sobre los jornales. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Panela Orgánica del Tolima [@DelPanela]. (15 de Noviembre de 2019). *¿Quién a comido calostros con #Panela raspada???* Obtenido de Twitter: <https://twitter.com/DelPanela/status/1195542258168283136>
- Pedro. (2014). Testimonio V. En J. Aprile-Gnisset, *La crónica de Villarrica* (págs. 51-95). Cali: Universidad del Valle.

- Peña, J. (8 de Julio de 2017). Charlas nocturnas. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Peña, J. (20 de Febrero de 2017). La vida de Jaime. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Peña, J. (6 de Enero de 2018). El caserío en la guerra. (J. D. Benavides, Entrevistador)
- Proverbios. (s.f.). En *La Biblia* (pág. 27: 7).
- Redacción El Tiempo. (2012). Marranada decembrina, una costumbre navideña del Eje Cafetero. *El Tiempo*.
- Romero, A., & Rodríguez, J. (1998). *Poblamiento y cambio del paisaje en Sumapaz*. Bogotá: Instituto colombiano de antropología-Corporación Ecofondo-Reserva Natural Sumapaz.
- Varón, A. (19 de Agosto de 2016). *CIAT Blog*. Obtenido de <https://blog.ciat.cgiar.org/es/llego-la-hora-de-hablar-de-frijol-en-colombia/>

Anexos

Tabla de Mapas

Mapa 1. Migraciones cuenca media Sumapaz. Elaboración propia..... 23

Archivo de Excel llamado: “Matrices de sistematización (narrativas y notas de campo)”

.